ЕВРОПЕЙСКАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ КУХНЯ

Изысканные блюда — соответствующие вина

& ВИНО

Моника Келлерманн

Кристина & У

УДК 64
ББК 36.99
К 34

Келлерманн Моника

ЕВРОПЕЙСКАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ КУХНЯ & ВИНО

Содержание















Предисловие

По отношению к еде и вину люди делятся на две группы. Одни пьют только определенные вина, а кушанья предпочитают, чтобы по вкусу были «как у мамы». Другие постоянно ищут что-нибудь новое, вкусное. Их узнаешь по собраниям кулинарных книг и журналов для гурманов и вырезкам с рецептами в ящике кухонного стола. Естественно, любой разговор с ними рано или поздно переходит на гастрономические темы.

Если вы относитесь ко второй группе, эта книга вам понравится. В ней собрано не только множество рецептов, среди которых наверняка есть и новые, но и масса советов по выбору вина. Умение подобрать к блюду вино имеет такое же значение, как выбор приправ и гарниров. Какие ароматы хорошо сочетаются друг с другом, как влияет на вкус блюда кислота или сладость вина? Это больше не тайна за семью печатями. Моника Келлерманн подобрала вина ко всем описанным в книге блюдам — и даже предлагает на выбор несколько вариантов из разных категорий. Каждый вариант снабжен подробными комментариями. Вы не только узнаете, какое вино подходит к понравившемуся вам блюду, но и постигнете основные принципы отбора вина. Наш девиз — сам себе сомелье!

В этой книге мы приводим и необходимые сведения о винах. Чтобы наслаждаться вином и хорошей кухней, вовсе не нужно быть профессионалом. Мы предлагаем «нормальные» сочетания вин и блюд и вполне «человеческие» рецепты. Они предназначены для повседневной жизни, а не для поклонников изощренной экспериментальной кухни. Любителям разнообразия и экспериментов мы предлагаем несколько вариантов блюд и, разумеется, несколько вин на выбор. Вот видите? Можно каждый день с легкостью разнообразить меню.

Чем пахнет вино

Комплексный подход

Чтобы оценить качество вина и насладиться им, вам понадобится сразу три ощущения: зрение, обоняние и вкус.

Свежий взгляд

Для начала посмотрите вино на свет. Бокал, по правилам заполненный не более чем на треть, держите только за ножку, чтобы рука не загораживала свет и чтобы вино не нагревалось. Белые и розовые вина всегда должны быть чистыми и прозрачными. В целом это относится и к красным винам, однако в выдержанных винах иногда появляется осадок, что отнюдь не свидетельствует об их плохом качестве.

Уже цвет может многое рассказать о вине. Очень светлые белые вина с нежным желтым или бледно-зеленым отливом — скорее всего, молодые, свежие. Более выдержанные, зрелые белые вина часто бывают золотисто-желтыми, медового или янтарного оттенка.

В красных винах молодость проявляется в сияющем рубиновом или пурпурно-красном цвете, часто с заметными фиолетовыми тонами. Более выдержанные красные вина имеют карминные и красно-оранжевые отблески, а с возрастом появляется буроватая кайма, которая лучше всего заметна на белом фоне, если наклонить бокал.

Аромат соблазна

Слегка взболтайте вино в бокале круговыми движениями, чтобы с ним соприкоснулось как можно больше воздуха. Только при этом условии полностью раскроется палитра винных ароматов. А теперь смело суйте нос в бокал!

Тут начинается приятное, потому что наш нос — невероятно чувствительный орган. Не успели мы попробовать вино, а он уже сообщает, хорошее оно или плохое. Если аромат тонкий, приятный, в нас тут же просыпается любопытство и появляется желание сделать глоток.

Однако идентифицировать аромат часто бывает нелегко даже профессионалам. С кем не бывало: пахнет чем-то таким знакомым, а чем — никак не можешь вспомнить. Ничего удивительного, ведь человеческий нос различает — трудно поверить! 4000 различных запахов. И все это происходит на участке слизистой оболочки размером с монетку в верхней части полости носа. Восприятие запахов усиливается на воздухе, для этого вино и взбалтывают. Когда мы пробуем вино на вкус и делаем глоток, растворенные ароматические вещества проходят через носоглотку и попадают обратно на слизистую носа — так сказать, по второму кругу.

Однако это еще не позволяет уверенно сказать, что за аромат вы почувствовали. Человек легче всего распознает запахи, которые у него с чем-нибудь ассоциируются. Неважно, пробуждает ли аромат воспоминания детства, напоминает ли о любимых фруктах или приправах, которые обычно кладут в суп. Все это личные ассоциации отдельного человека и потому зачастую бесполезны для других дегустаторов, у которых этот аромат ни с чем не связан. Пусть это вас не обескураживает — спокойно наслаждайтесь своими собственными, личными ощущениями.



Аромат и вкус



Самые знакомые ароматы в вине — цветочные, цитрусовые, ягодные, землистые или пряные — распознает практически любой.

Глоток за глотком

Наконец — это самое приятное — можно медленно проглотить вино или, вернее, втянуть в себя. Да-да, вино пьют довольно громко! Забудьте о хороших манерах. Когда вы пьете вино, громко прихлебывать не только можно, но даже нужно. Втягиваемый вместе с вином воздух помогает раскрыть весь спектр винных ароматов. «Пожуйте» вино, потому что чем дольше вы держите его во рту, тем полнее раскрывается букет или тем отчетливее проявляются недостатки.

В отличие от носа, ваш язык различает всего четыре вкуса: сладкий, кислый, соленый и горький. Чтобы точно распознать эти вкусовые ощущения, мы пользуемся так называемыми вкусовыми рецепторами, которые похожи на сосочки и располагаются на языке, на нёбе, в глотке и изнутри на щеках. Кончик языка воспринимает только сладкое, боковые стороны — соленое, немного дальше, в глубине, чувствуется кислое, а горечь распознается лишь перед самым входом в глотку. Поэтому полоскание ротовой полости вином — это не важничанье гурманов, а необходимость, вызванная желанием точно определить вкус. «Прожевывая» вино, знаток сразу почувствует, пропадает ли вкус уже на языке или у вина сложный букет.

Число вкусовых рецепторов у человека с течением жизни уменьшается. В молодости их около 2000, а в пожилом возрасте остается около 600. Но у стариков есть другое преимущество — накопленный опыт: у обученного знатока вин формируется память на ароматы, которая сглаживает дефицит вкусовых сосочков.

Когда дегустируют друг за другом много вин, их не глотают, а только полощут рот. Разумеется, так не поступают, если пробуют один-два сорта ради любопытства или просто



пьют вино за ужином. Глотание вина имеет для гурманов огромное значение, потому что хорошее вино оставляет долгий отзвук, или, как его называют специалисты, послевкусие. Чем дольше после глотка сохраняются приятные ощущения, тем лучше вино.

Типичные ароматы вин

В разных винах содержится невообразимое количество ароматов. Они зависят от сорта винограда, почвы, местоположения, климата и, не в последнюю очередь, от технологии производства (винификации). На этом можно построить целую науку, — что и делают некоторые знатоки и профессионалы, — а можно просто пить вино и наслаждаться несколькими основными ароматами, приятными и действительно различимыми.

Даже начинающие дегустаторы без труда распознают ароматы абрикоса, яблок, апельсинов, красной или черной смородины, цветков бузины, лесных ягод, изюма, спелых слив, сладкого перца, кофе, шоколада или фиалок, ведь с ними часто сталкиваешься в повседневной жизни. Сложнее бывает распознать конский пот, кошачью мочу или кремень.

Не увлекайтесь нюансами. Уже три-четыре основных аромата дают путеводную нить к определению сорта лозы.

Распознать вина из одного сорта проще, чем купажи (смеси). Но и тут можно ошибиться, потому что на вино очень сильно влияет микроклимат. У французского Совиньона вкус не такой, как у немецкого или новозеландского, однако некоторые типичные ароматы все-таки существуют, и узнавать их — одно удовольствие.

Некоторые типичные ароматы белых вин

Шардоне (Chardonnay): лесной орех, банан, дыня и цитрусовые
Грюнер Вельтлинер (Gruner Veltliner): персик, желтое яблоко и перец
Пино гриджо (Pinot grigio) Граубургундер (Grauburgunder): хлебная корка, лесной орех, картофель
Пино бианко (Pinot bianco), Вайсбургундер (Weißburgunder): груша, яблоко, свежее сено
Рислинг (Riesling): абрикос, персик, экзотические фрукты
Совиньон (Sauvignon): крыжовник, черная смородина, красный перец, бузина
Сильванер (Silvaner): землистые тона, сельдерей

Вино считают идеальным, если то, что обещает нам аромат, раскрывается во вкусе и после глотка оставляет долгий и сильный отзвук.

Некоторые типичные ароматы красных вин

Барбера (Barbera): кислая вишня, фиалка
Блаубургундер (Blauburgunder): малина, слива и вишневое варенье
Блауэр Цвайгельт (Blauer Zweigelt): вишня, слива, гвоздика (пряность)
Каберне Фран (Cabernet Franc): зеленый перец, пряности, древесина кедра
Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon): черносмородиновая наливка, перец, табак, лакрица
Мерло (Merlot): лесные ягоды, лесные грибы
Неббиоло (Nebbiolo): вишневое варенье, корица
Пино нуар (Pinot Noir): лесные ягоды, слива
Санджовезе (Sangiovese): ежевика, брусника, выделанная кожа

Как распознать хорошее вино

- По прозрачности и приятному, типичному для сорта цвету.
- По приятному, типичному для сорта запаху; вино хочется пить.
- По гармоничному сочетанию ароматов, сладости и кислоты, а в красных винах еще и по хорошо интегрированным дубильным веществам.
- По длительному и многогранному послевкусию, которое после глотка еще долго ощущается на языке.
- По предвкушению следующего глотка.

Пороки вина

Если вино с душком...
Наш нос и язык распознают не только приятные запахи и вкусовые ощущения, но и все изъяны благородного напитка. С кем не бывало: подносите бокал к лицу — и с отвращением морщите нос.

Подозрительно пробуете на вкус, но чаще всего первое впечатление подтверждается. Проще всего определяются изъяны, вызванные дефектами пробки, но есть и другие пороки, от которых у вина появляется неприятный запах.

Так, запах старых носков говорит о том, что в винодельне не слишком-то следят за чистотой.

Если вино пахнет клеем, значит, его сделали из больных, заплесневелых ягод, а иногда еще и слишком быстро подвергли сбраживанию при высоких температурах.

Запаха кислой капусты в хорошем вине тоже не должно быть. Его вызывает слишком раннее молочнокислое брожение.

Если вино пахнет старой бочкой, скорее всего в винодельне не уделяют достаточного внимания уходу за бочками.

Запах горелых спичек, то есть серы, говорит о ее повышенном содержании в вине. Такой порок чаще бывает у белого вина.



Откроем гармонию

Пища и вино

Вы знаете, какое вино подходит к определенному блюду? Для кого-то это неважно и совсем не интересно, а для кого-то — одна из само собой разумеющихся вещей. Пожалуй, гармония между вином и едой сравнима с гармонией человеческих отношений. Представьте, что встречаются двое людей, каждый из которых сам по себе – яркая и значительная личность. Но они находят друг друга, влюбляются и образуют гармоничную пару — что может быть прекраснее?

И хотя очень трудно найти партнера своей мечты, люди снова и снова испытывают судьбу. Подбор подходящего вина к кушаньям — такой же ежедневный поиск и проба нового. Но когда находишь подходящую комбинацию, она не забудется никогда. Даже если не так часто удается найти идеальные пары, приятная гармония или интересная находка уже сами по себе доставляют много удовольствия.

Будьте решительнее, забудьте старые правила: к белому мясу — белое вино, к темному мясу – красное, к рыбе – только белое и т.д.

Важно не из чего вы готовите блюдо, а каким способом и с какими приправами.

Так что набирайтесь вдохновения и отправляйтесь в путешествие, в котором вы узнаете много нового о еде и винах.

У итальянцев, французов, испанцев и греков неразрывная связь вина и еды традиционно закладывается, можно сказать, с колыбели. Без особых раздумий они по традиции пьют вина этого региона вместе с соответствующими местными блюдами. И в большинстве случаев этот подход себя оправдывает.

Вы не ошибетесь, если выберете к спагетти с моллюсками вино Верментино (Vermentino), а к буйабез (рыбная похлебка с юга Франции) — провансальское розовое вино. Но не возбраняются и эксперименты.

Овощи и вино

Вегетарианские блюда сейчас очень популярны, но это вовсе не значит, что, отказываясь от мяса, вы должны отказаться и от вина. Совсем наоборот! Многие классические вегетарианские блюда без вина и вполовину не так хороши. Вспомните спаржу: разве мыслимы деликатесные побеги без бокала Сильванера (Silvaner) или Гутэделя (Gutedel)?

Сочный луковый пирог будет вкуснее в сочетании с Рислингом, лучше всего сухим, с мягким кислым вкусом, а также с молодым Совиньоном. Часто на дегустациях розовое вино отлично сочеталось с овощами. Однако предпочтительнее будут сорта со сдержанным, а не резким конфетным или фруктовым вкусом.

Рыба, морепродукты и вино

У скользких обитателей морей и рек почти всегда нежное на вкус мясо. Соответственно сдержанными должны быть и сопровождающие их вина, за исключением тех случаев, когда мясо готовят в гриле или на сковороде. Тогда гармоничное красное вино с небольшим количеством дубильных веществ подойдет лучше, чем некоторые белые вина. Еще одним решающим фактором при выборе вина является соус, который подается к рыбе.

В целом считается, что вина с агрессивным кислым вкусом не подходят к нежной рыбе. Идеальны белые, розовые и красные вина со средней плотностью, элегантным, ненавязчивым фруктовым вкусом, хорошо связанными кислотами и без привкуса бочки.

Попробуйте такое сочетание: красное вино к жареной, приготовленной в гриле и жирной рыбе.

Птица и вино

К жареной курице, несомненно, подходит пиво. Но если вы хотите приготовить цыпленка более творчески с кулинарной точки зрения, например потушить его в рислинге или отварить с молодыми овощами, то хорошо охлажденное пиво, скорее, проиграет. Тут нужно по-

давать вино — как и к сочной поджаристой утке, для которой наилучшим сопровождением будет Пино нуар (Pino noir). Ароматное, жирное мясо утки в сочетании с сочными ягодными и сливовыми ароматами высокосортного Блаубургундера (Blauburgunder) — пальчики оближете! Цесарок и классических суповых кур прилично подавать только с хорошим вином.

Мясо и вино

Огузок с Грюнер Вельтлинер (Gruner Veltliner) — просто мечта! А ведь огузок — это темное мясо! Видите, как просто? Главное — не дайте сбить себя с толку. Просто возьмите и попробуйте. Не расстраивайтесь, если вышло так себе. В крайнем случае можно открыть другую бутылку. Наверняка и первая была неплоха. Может, подойдет к закуске. Или выпьете ее без ничего, просто для удовольствия. Повод выпить бутылочку всегда найдется, не так ли?

И в мясных блюдах способ приготовления и используемые приправы или травы играют решающую роль. Как правило, к тушеным блюдам красное вино подходит лучше, чем белое. Представьте себе тушеную говядину или рулет. Считается, что к ним, как и к рыбным блюдам, лучше подходят вина с мягкой, нежной кислинкой и бархатистыми танинами. Если же жаркое было обильно приправлено розмарином, чесноком и тимьяном, можно выбрать и более резкое красное вино.

Дичь и вино

Кажется, они созданы друг для друга. Тон здесь задает красное вино, но к птице все-таки лучше подавать элегантное, плотное белое. Если соусы приправлены большим количеством можжевеловых ягод, лаврового листа, душистого перца и т.д., можно спокойно выбирать довольно крепкое красное вино с заметным присутствием дубильных веществ. Хорошим сопровождением к медальонам из оленины будут благородные характерные и гармоничные вина со всего мира.

Сладости и вино

Даже не у сладкоежек текут слюнки при мысли о сочном абрикосовом струделе с отборнейшим вином из подвяленного винограда позднего сбора, например Шойребе (Scheurebe) или Рислинга (Riesling). Конечно, большинство сладких вин довольно дороги, но время от времени после хорошего ужина можно и шикануть. Дело стоит того, потому что вы еще долго будете о нем вспоминать.

Однако вовсе не обязательно выбирать дорогое десертное вино, подойдет и элегантное шампанское или Спуманте (Spumante), особенно хорошо сочетается с десертами Москато д'Асти (Moscato d'Asti). К шоколадному десерту вполне можно выбрать приятное на вкус красное вино или портвейн. Вы видите сами, возможностей очень много. Отбросьте мысли о калориях и позвольте увлечь себя в сладкий мир десертов и вин на странице 102.

Категории вин

Предлагаемые вина разделены на три категории, чтобы помочь вам сэкономить или, наоборот, опустошить кошелек — как вам захочется.

Категория 1 — повседневные вина
Категория 2 — первосортные вина
Категория 3 — элитные вина




Холодные закуски
и вино

Салат с жареной утиной грудкой

На 4 порции

50 г полевого салата
300 г краснокочанной капусты
Соль
1 ст. ложка ароматного итальянского бальзамического уксуса
1 ст. ложка красного винного уксуса
3 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложка масла грецких орехов
1 ст. ложка консервированной брусники
1 мясистая утиная грудка (около 250 г)
свежемолотый перец
1 ароматное яблоко
1/2 чайной ложки сахара
1 ст. ложка крупно дробленых грецких орехов

1 Очистить полевой салат, хорошо вымыть и стряхнуть воду.

2 Красную капусту тонко нашинковать. Смешать соль и оба вида уксуса и размешивать до тех пор, пока соль не растворится. Затем добавить 2 столовые ложки растительного масла и масло грецких орехов, и полить этой смесью капусту. Перемешать все руками, недолго, но основательно. Добавить бруснику и дать салату пропитаться. Нагреть духовку до 210°С.

3 Утиную грудку посолить, поперчить и обжарить кожу 2—3 минуты в оставшемся нагретом масле. Перевернуть и жарить на среднем огне около 8 минут. Затем положить на решетку для гриля с противнем для капающего жира и поставить в нагретую духовку кожей вверх, чтобы она поджарилась и стала хрустящей.

4 Тем временем почистить яблоко, разрезать его на 8 частей и удалить сердцевину. Кусочки яблока положить в жир, оставшийся от жарки утки, посыпать сахаром и поджарить. Посыпать сверху грецкими орехами и встряхнуть.

5 Вынуть утиную грудку из духовки и дать остыть. Смешать полевой салат с красной капустой, положить на тарелку и обложить утиным мясом, нарезанным тонкими дольками, яблоками и грецкими орехами. Сразу подавать на стол.

Классика по-новому

Этот салат также вкусен с жареными перепелиными грудками и жареными семенами пинии, итальянской сосны, которые можно заменить кедровыми орехами.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Здесь красное вино вполне может быть с небольшим количеством танинов, это оживляет и приятно волнует. Сладкие яблоки и орехи хорошо сочетаются с молодыми красными винами с дубильными веществами, такими, как молодое Бордо (Bordeaux) или выдержанное, приятное на вкус Мерло (Merlot) из Северной Италии.
Предпочитаете вино, которое побуждает к дискуссии? Попробуйте высокосортное белое греческое вино из Олимпии. Свежие ароматы золотистых плодов и мягкий кислый вкус хорошо гармонируют с салатом и удивительно украшают и саму утку. Немного безумная, но вполне достойная идея. Определенно, скучно вам не будет!

Категория 2
Шато Брюн марочное (Chateau Brun AC), Сен-Эмильон (Франция)
Тови Мерло Ризерва Лонгарива (Tovi Merlot Riserva Longariva) Трентино (Италия)

Категория 3
Родитис «Фолои» (Roditis «Foloi»), Олимпия (Греция)



Салат из чечевицы с копченой рыбой

На 4 порции

200 г чечевицы (зеленой)
1 маленькая луковица
1 крупная морковь
50 г сельдерея
2 ст. ложки растительного масла
Соль, свежемолотый перец
1 ст. ложка бальзамического уксуса
1/2 пучка петрушки
300 г копченого рыбного ассорти без кожи и костей, например из сельди, палтуса, пикши

Для соуса

3 ст. ложки белого винного уксуса
1 чайная ложка свежего тертого хрена
Соль
Свежемолотый перец
4 ст. ложки растительного масла
1/2 кочана салата

1 Отварить чечевицу в кипящей воде 20–30 минут, в зависимости от сорта. Дать стечь воде. Лук, морковь и сельдерей очистить, мелко нарезать и обжарить в кипящем масле. Приправить солью и перцем и смешать с бальзамическим уксусом. Нарезать зелень петрушки. Половину ее смешать с отваренной чечевицей и с овощами. Копченую рыбу разделить на небольшие кусочки.
2 Белый винный уксус, хрен, соль и перец смешать и добавить растительное масло. Полученным соусом залить чечевицу.
3 Кочанный салат очистить, вымыть, стряхнуть воду и руками разорвать на небольшие кусочки. Разложить на четыре тарелки. Сверху положить чечевичный салат, а потом кусочки копченой рыбы. Посыпать оставшейся петрушкой.

Классика по-новому

Салат приобретет свежий фруктовый вкус, если в него добавить кусочки мелко нарезанной груши и немного свежих листьев майорана.



Выбираем вино

К этому вкусному салату с запахом копченостей прекрасно подойдет свежий отборный Совиньон (Sauvignon) из Новой Зеландии, со скромным содержанием танинов.
Восхитительно будет и белое вино из Греции, с острова Санторин, где в изобилии произрастает не только виноград, но также чечевица и турецкий горох. Это крепкое кислое вино, которое некоторое время выдерживают в дубовых бочках, – оптимальный вариант для такого тяжелого блюда.
Если вы любите красное вино и хотите, чтобы в салате сильнее ощущались фрукты, выберите Божоле Крю (Beaujolais Cru). Превосходно дополнит чечевицу и Флери (Fleurie) с живыми цветочными оттенками.

Категория 1
Совиньон блан (Sauvignon blanc), белое, Мальборо (Новая Зеландия)

Категория 2
Флери (Fleuri AC), Божоле (Франция)

Категория 3
Асиртико Сигалас (Asyrtico Sigalas), Санторин (Греция)



Фаршированные яйца с клецками из лосося

На 4 порции

Для фаршированных яиц:
4 крутых яйца
1–2 ст. ложки майонеза
2–3 сардины в масле
1–2 ст. ложки мелких каперсов
Соль, свежемолотый перец
Несколько веточек укропа

Для мусса из лосося:
150 г копченого лосося
100 г жирной сметаны
Соль, свежемолотый белый перец
Немного лимонного сока

Кроме того:
1 салатный цикорий
1 пучок водяного кресса
1 чайная ложка тертого хрена
Соль
2 ст. ложки белого винного уксуса
3 ст. ложки оливкового масла
1 ст. ложка кетовой икры

1 Очистить яйца, разрезать пополам и осторожно вынуть желтки. Протереть желтки через тонкое сито и смешать с майонезом и мелко нарубленными сардинами. Добавить каперсы и приправить солью и перцем. Положить массу в корнетик с широким наконечником и отсадить в половинки яиц. Украсить веточками укропа.

2 Для мусса из лосося 100 г лосося с добавлением жирной сметаны измельчить в миксере до состояния пюре. Оставшегося лосося нарезать на маленькие кусочки и смешать с получившимся кремом. Приправить солью, перцем и лимонным соком. Двумя мокрыми чайными ложками сформовать маленькие клецки

3 Листочки цикория разделить и разложить на четырех тарелках в виде звездочек. Перебрать водяной кресс, отделить листочки, вымыть, дать просохнуть и положить в центр звездочки из цикория.

4 Хрен, соль и уксус смешать, добавить растительное масло, и получившимся соусом полить салат. Сверху положить фаршированные яйца и клецки из лосося и украсить икрой.

Классика по-новому
Фаршированные яйца, классическое блюдо на вечеринках 60-х годов, возможно, и старомодны, но всегда вкусны. Фарш можно сделать более изысканным, добавив в него кусочки копченого лосося или икру.

Категория 1
Масбланк Кава экстра брют (Masblanc Cava extra brut), (Испания)
«Дайдесхаймер Калькофен», Рислинг Кабинет полусухой (Deidesheimer Kalkofen, Riesling Kabinett), Пфальц (Германия)

Категория 2
Шардоне «Родни Стронг» (Chardonnay Rodney Strong), Калифорния (США)



Выбираем вино

Пусть в вашем бокале шипят пузырьки, они немного оживят эту яичную закуску. Легкое испанское игристое вино с ароматами спелых яблок и свежими лимонными оттенками прекрасно подчеркнет тонкий запах этой рыбной закуски. Но и белое вино со сливочными нюансами очень симпатично оттенит вкус этого блюда. Попробуйте гармоничное Шардоне (Chardonnay) с богатым фруктовым букетом и нежной ноткой ванили. Оно очень вкусное и к тому же придаст классическому немецкому блюду некоторый космополитизм.
Тот, кто ностальгически любит это блюдо, подаст к нему, как в старые времена, плотный, крепкий, но не слишком сухой Рислинг (Riesling). Кстати, насчет полусухих вин: сейчас их потихоньку открывают заново.

Цветной салат с жареным козьим сыром

На 4 порции

1 пучок листьев салата разных видов
250 г лисичек
1 луковка-шалот
30 г сливочного масла
1/2 пучка петрушки
2 корня сельдерея
2 морковки

Для соуса:

1 чайная ложка дижонской горчицы
1/2 чайной ложки меда
Соль, свежемолотый перец
2 ст. ложки красного винного уксуса
1 ст. ложка портвейна
3 ст. ложки нерафинированного оливкового масла высшего сорта
2 ст. ложки масла из семян пинии или из кедровых орехов

Кроме того:

150 г черного винограда
2 ст. ложки семян пинии или кедровых орехов
8 шариков молодого козьего сыра
1 яичный белок
1/2 чайной ложки измельченных листьев тимьяна
2–3 ст. ложки свеженатертого белого хлеба
Оливковое масло для жарки

1 Листья салата вымыть, хорошо стряхнуть и некрупно нарезать. Лисички почистить, мыть только в случае необходимости. Мелкие грибы оставить целыми, более крупные разрезать на две или четыре части. Лук-шалот почистить, мелко нарезать и обжарить в кипящем сливочном масле. Добавить грибы и слегка обжарить. Снять с огня и смешать с зеленью петрушки.

2 Корни сельдерея нарезать тонкими ломтиками, очищенную морковь тонкой соломкой.

3 Смешать указанные компоненты для соуса. Ягоды винограда вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Семена пинии обжарить без масла до золотистого цвета.

4 Козий сыр обвалять сначала в слегка взбитом яичном белке, затем в панировочных сухарях, смешанных с тимьяном, и обжарить с обеих сторон в кипящем масле до золотистого цвета.

5 Листья салата смешать с соусом. Разложить салат на четыре тарелки и положить на него лисички, виноград и по два обжаренных шарика козьего сыра. Посыпать семенами пинии.

Классика по-новому

Для разнообразия можно обогатить салат жареным фундуком или грецкими орехами. В этом случае приготовьте соус с маслом из соответствующих орехов. Если вы не любите козий сыр, сделайте этот салат с запеченным Камамбером или Эмменталем.
Салат получится очень вкусным, если хорошо созревший козий сыр обжарить в гриле, пока он не начнет плавиться, и потом положить в салат. Но это вариант только для очень больших любителей такого сыра. Тогда сопровождающее салат вино — красное или белое — должно быть действительно крепким.



Выбираем вино

Вино с элегантным фруктовым и не слишком интенсивным кислым вкусом, например зрелый, с полным телом Совиньон (Sauvignon), превосходно сочетается с козьим сыром и не уступит первенства соусу. Вина из долины Луары — привычное дополнение к козьему сыру, так как земли вдоль нее издавна славились сыром из козьего молока. Но совсем неплох будет и Совиньон (Sauvignon), например из Новой Зеландии, с гармоничным бочковым ароматом. Любителям экспериментов советуем попробовать красное вино, также с берегов Луары: очень типичное Каберне Фран (Cabernet Franc), не слишком тяжелое, с пряными ароматами перца и мяты. За этим вином вам будет о чем поговорить.

Категория 1
Шинон валь де Луар (Chinon val de Loire), долина Луары (Франция)

Категория 2
Сансерр блан «Ла Гранд Резерв» (Sancerre blanc «La Grande Reserve»), белое (Франция)

Категория 3
Домен Серж Дагенё э фий Пуйи Фюм Кло де Шодо (Domaine Serge Daguenen & filles, Pouilly Fume, Clos des Chaudoux) (Франция)

Салат с олениной и лесными грибами

На 4 порции

300 г филе оленины
Соль, свежемолотый перец
По 100 г лисичек и белых грибов
1 ароматная груша
3 ст. ложки растительного масла
1 ягода можжевельника (размять)
1 долька чеснока
1/2 чайной ложки листьев тимьяна
40 мл портвейна
20 г сливочного масла
1/2 чайной ложки сахара
50 г полевого салата
1 маленький кочанчик радиккио (итальянского салатного цикория)

Для соуса:

1 ст. ложка брусники
Соль, свежемолотый перец
1 ст. ложка портвейна
2 ст. ложки красного винного уксуса
1 ст. ложка бальзамического уксуса
2 ст. ложки растительного масла
2 ст. ложки масла из грецких орехов

1 Филе оленины приправить солью и перцем. Грибы тщательно почистить, при необходимости вымыть, более крупные экземпляры разрезать на две или четыре части. Грушу очистить, удалить сердцевину и разрезать на мелкие кусочки.

2 Разогреть в сковороде масло. Положить туда ягоду можжевельника, чеснок с кожицей и тимьян и обжаривать мясо в этом масле со всех сторон 5–6 минут. Затем вынуть мясо из сковородки и завернуть в фольгу. Несколько минут в этом же масле обжаривать грибы, полить портвейном и подождать, пока он не выпарится. Кусочки груши положить в горячее масло, посыпать сахаром и обжарить до золотистого цвета.

3 Полевой салат и радиккио очистить, вымыть, затем стряхнуть воду. Ягоды брусники смешать с солью, перцем, портвейном и указанными видами уксуса и добавить растительное масло. Листья салата перемешать с половиной соуса и разложить на четыре тарелки. Мясо нарезать тонкими ломтиками и разложить на салате вместе с грибами и кусочками груши.

Дополнение

К этому блюду подойдет хрустящий хлеб с грецкими орехами.

Классика по-новому

Вкусный салат получится также с жареным заячьим филе или фазаньими грудками, нарезанными ломтиками.



Выбираем вино

Пряно-фруктовые красные вина с невысоким содержанием дубильных веществ будут очень приятным сопровождением к этой «дикой» комбинации. Фаворитом среди них будет классическое Терольдего (Teroldego), местный сорт вина из Трентино, подчеркнуто плотное, но очень мягкое.
Мерло (Merlot) из Швейцарии, точнее из Тессина (Тичино), бархатисто-мягкое, с фруктовым букетом, нежно оттенит пряно-травяной соус с брусникой. Плотное бочковое белое вино, по возможности Шардоне (Chardonnay) или купаж с большой долей Шардоне, — альтернатива для любителей белого вина. В этом случае вино будет особенно вкусно, если в салат добавить несколько кусочков обжаренного яблока.

Категория 1
Терольдего роталиано (Teroldego rotaliano DOC), марочное, Трентино (Италия)

Котегория 2
Мерло Терра Ферма Баррик (Merlot Terra Ferma Barrigue), Тичино (Швейцария)

Категория 3
F.F. Коппола Презенте Бианко (F.F. Coppola Presents Bianco), Калифорния (США)

Коктейль из креветок

На 4 порции

4 корня сельдерея
1 небольшой спелый плод манго
300 г очищенных креветок
Сок 1/2 лимона

Для соуса:
4 ст. ложки майонеза
2 ст. ложки кетчупа
Цедра и сок 1/2 апельсина
1 ст. ложка ликера «Гран Марнье»
1 капля соуса «Табаско»
Соль
Немного свеженатертого корня имбиря
1 чайная ложка свежесмолотого розового перца
2 ст. ложки взбитых сливок
1 пучок шнитт-лука



1 Корни сельдерея вымыть, зеленые листья удалить и отложить в сторону. Нарезать корни тонкими ломтиками. Манго очистить, отделить мякоть от косточки и разрезать на мелкие кусочки. Смешать в одной посуде с креветками. Полить лимонным соком.

2 В другой посуде перемешать майонез, кетчуп, цедру и сок апельсина и ликер «Гран Марнье», приправить табаско, солью, имбирем и розовым перцем. Смешать соус с подготовленными составляющими для салата и перед подачей добавить взбитые сливки.

3 Разложить в бокалы для шампанского и украсить тонко нарезанным шнитт-луком и зелеными листиками сельдерея.

Классика по-новому

Коктейль из креветок приобретет экзотический оттенок, если шнитт-лук заменить свежей кинзой. Или попробуйте сделать коктейль с очищенными речными раками.

Категория 1
Прозекко Фридзанте делла Марка (Prosecco Frizzante della Marca), Венето (Италия)
Хоххаймер Кирхенштюк, Рислинг Кабинет сухой (Hochheimer Kirchenstueck, Riesling Kabinett) (Германия)



Выбираем вино

С крабовым или креветочным коктейлем та же история, что и с картошкой-фри: все их ругают, но тут же сметают со стола. Что же пьют с этим популярным пережитком 60-х годов? Хорошо подойдет игристое вино, потому что углекислый газ создает противовес тяжелому майонезу и придает легкость всему блюду. Приятно фруктовое, не слишком шипучее Прозекко Фридзанте (Prosecco Frizzante) станет легким и приятным дополнением этой вкусной закуски. Отличное угощение на вечеринке!
Если вы предпочитаете что-то более спокойное, рекомендуем вам не слишком кислый, мягкий и совсем не терпкий Райнгау-рислинг (Rheingau-Riesling).
Совсем другой, но действительно очень интересный вкус придаст этому блюду белое вино из южной Греции. Вино сорта «Москофилеро» и там чаще всего подают к ракообразным и рыбе, так как оно подчеркивает их элегантный вкус. А живую кислинку придает и великолепный соус.

Категория 3
Москофилеро (Moschofilero) (Греция)

Цветной пирог с овощами

На 6—8 порций

300 г замороженного слоеного теста
8 побегов зеленой спаржи
200 г цветной капусты
200 г замороженного горошка
100 г сливок
100 г жирной сметаны
3 яйца
80 г свеженатертого сыра «Эмменталь»
Соль, свежемолотый белый перец
Свеженатертый мускатный орех
200 г мелких помидоров «Коктейль»

1 Размороженные листы теста смочить водой, положить друг на друга и раскатать в круглый пласт диаметром 28 см. Положить в разъемную форму диаметром 24 мм, несколько раз наколоть вилкой и поставить в холодное место.

2 У побегов спаржи очистить только нижний конец, побеги обрезать до длины 11 см. Оставшиеся части мелко нарезать. Цветную капусту разделить на отдельные кочешки. Сварить по очереди спаржу, цветную капусту и горошек, остудить холодной водой. Положить овощи в дуршлаг и дать стечь воде.

3 Духовку разогреть до температуры 200°С. Сливки, жирную сметану, яйца и сыр «Эмменталь» смешать и приправить солью, перцем и мускатным орехом. Выложить спаржу на тесто в виде звездочки. Промежутки от центра к краю заполнить сначала горошком, затем цветной капустой и под конец помидорами «Коктейль». Залить яично-сливочной смесью и выпекать в духовке на среднем уровне 35–40 минут до золотистого цвета.

Классика по-новому

Овощная начинка всегда может соответствовать времени года. Яично-сливочную смесь можно обогатить кусочками ветчины, или заменить «Эмменталь» мягким сыром с плесенью.



Выбираем вино

Овощи почти всегда сочетаются с розовом вином. Но розовое вино не должно быть слишком конфетно-фруктовым, иначе оно «забьет» тонкий вкус овощей. У идеального розового вина — сочный, но не слишком интенсивный ягодный аромат. Оно приятно пряное и умеренно сладкое.
С этим пирогом будет хорошо сочетаться и гармоничное белое Вайсбургундер (Weissburgunder), с хорошо интегрированным кислым вкусом и тонкими фруктовыми оттенками.
Если же вы предпочитаете новизну и свежесть, откройте бутылку Совиньона (Sauvignon). Сильные, типично перечные оттенки и живая кислинка мобилизуют тонкие ароматы овощей — настоящее наслаждение летней свежестью. Идеален молодой Совиньон — вино без вычурности, с ароматами мелиссы, грейпфрута и мяты.

Категория 1
Шато Белльвю Ла Форе (Chateau Bellevue La Foret), марочное (Франция)
Пино бианко (Pinot bianco), марочное, белое, Трентино (Италия)

Категория 2
Совиньон белый «Штайрише Классик» (Sauvignion blanc Steirische Klassik) (Австрия)



Мусс из утиной печенки

На 4 порции

400 г свежей утиной печенки
1 маленькое ароматное яблоко
1 луковка-шалот
1 ст. ложка растительного масла
20 г сливочного масла
1/2 чайной ложки сахара
1/2 чайной ложки нарезанных листьев тимьяна
20 мл белого портвейна
100 г размягченного сливочного масла
Несколько листьев салата
4 чайные ложки брусничного компота
4 тоста

1 Утиную печенку очистить, разрезать пополам, вымыть и промокнуть воду.
2 Очистить яблоко, разрезать пополам, удалить сердцевину и мелко нарезать. Лук-шалот очистить и тоже мелко нарезать.
3 Растительное и сливочное масло нагреть и слегка обжарить печенку со всех сторон на среднем огне, она не должна потемнеть. Печенку вынуть и в это же масло положить кусочки лука и яблока. Посыпать сахаром, добавить тимьян и полить портвейном. Немного потушить, а потом вместе с печенкой измельчить в миксере до состояния пюре.
4 Протереть массу через тонкое сито и небольшими порциями добавлять сливочное масло, постоянно помешивая. Еще немного приправить, уложить в форму и поставить на несколько часов в холодильник.
5 Нарезать мокрым ножом на ломтики или двумя мокрыми столовыми ложками сформовать клецки. Уложить на листья салата с брусникой и подать с поджаренными тостами.

Классика по-новому

По этому рецепту можно приготовить и куриную печенку. Если вы не любите жирное, замените масло кисломолочным сыром.



Выбираем вино

Легкое красное вино, в котором мало дубильных веществ, слегка охлажденное, будет гармонично сочетаться с муссом из печенки. Вино не должно быть слишком теплым, иначе комбинация покажется скучной. Простое красное вино из Ла-Манчи, с ароматами спелых ягод и тонким зрелым вкусом устоит перед ароматом печенки и не будет слишком доминировать.
Вы предпочитаете элегантность и классику? Тогда можно порекомендовать белый, слегка охлажденный портвейн. Он придаст муссу удивительную элегантность. Если содержание алкоголя кажется вам слишком высоким, выберите крепкое Шардоне (Chardonnay), которое выдерживали в бочках. Его тонкие ванильные ноты и хорошая структура смогут противостоять жирному муссу. Предвкушение, переходящее в гармонию.

Категория 1
Каса Ла Теха Ресерва (Casa la Teja Reserva), Ла-Манча (Испания)

Категория 2
Белый портвейн «Рамуш Пинту» (White Port Ramos Pinto) (Португалия)
Шардоне де Вестхоф (Chardonnay De Westhof d'Honneur Barrique reserve), марочное, (ЮАР)

Зельц из свинины

На 4 порции

400 мл говяжьего бульона
100 мл сухого белого вина, например Сильванера
1 лавровый лист
2 ягоды можжевельника
300 г свиной шейки
Соль, молотый белый перец
2–3 ст. ложки белого винного уксуса
6 листиков желатина
1 яйцо, сваренное вкрутую
Несколько мелких помидоров «Коктейль»
Несколько веточек кудрявой петрушки

1 Говяжий бульон смешать с белым вином и приправами и вскипятить, мясо приправить солью и перцем, положить в бульон и варить на среднем огне около 30 минут.
2 Мясо остудить вместе с бульоном, вынуть и нарезать тонкими ломтиками. Бульон приправить уксусом и, если нужно, солью, положить в него размягченный желатин. Яйцо нарезать в яйцерезке на ломтики, помидоры «Коктейль» также нарезать ломтиками или на четыре части.
3 Мясо разложить в четыре глубокие тарелки и залить двумя третями начавшего слегка желироваться бульона. Поставить в холодильник для застывания, затем украсить яйцом, помидорами и петрушкой и залить оставшимся бульоном. Подавать хорошо охлажденным, с ржаными хлебцами.

Классика по-новому

Если у вас есть время, сварите традиционную основу для зельца из измельченных телячьих костей, суповых овощей и приправ. При этом кости полностью заливают водой и варят на очень слабом огне 8–10 часов. Такой бульон невероятно ароматен и застывает без желатина.



Выбираем вино

Свиной зельц в Баварии – не просто закуска, а, скорее, полноценный обед. Но перед большим баварским обедом зельц вполне можно подать и как закуску, в сопровождении местного баварского вина, типичного Сильванера (Silvaner) из Франконии, – качественного, ни в коем случае не чересчур современного и изысканного. Потому что землистые ароматы и запах сена, которые характерны для классического Сильванера, превосходно подходят к кисловатому зельцу. С вином он приобретает намного более благородный оттенок, чем с пивом, которое, разумеется, тоже хорошо с ним сочетается.
Австрийский Блауфренкиш (Blaufrankisch) и баварский зельц – парочка, которая хорошо понимает друг друга, а фруктово-ягодные ароматы возносят зельц на седьмое небо.

Категория 1
Холодное баварское светлое пиво
Сильванер (Silvaner Spatlaese trocken), позднего сбора, сухой, Франкония (Германия)

Категория 2
Блауфренкиш (Blaufrankisch) (Австрия)

Паштет из свинины

На 8—10 порций

500 г деликатесной ветчины одним куском
60 мл белого портвейна
250 г свинины (задняя часть)
250 г сырого сала
1 белая луковица
1 пучок петрушки
Соль, свежемолотый перец
3 разрезанные ягоды можжевельника
1 чайная ложка измельченных листьев тимьяна
Кайенский перец
1 яйцо
2 яичных желтка
30 г дробленых фисташек
200 мл говяжьего бульона
4 листочка белого желатина
Разноцветные листья салата

1 Ветчину обрезать так, чтобы получилась полоска 3x18 см. Залить ее 40 мл портвейна, закрыть и мариновать около 30 минут, время от времени переворачивая. 100 г обрезков ветчины измельчить, остальное нарезать кусочками. Свинину и сало также разрезать на куски и частями, вместе с кусочками ветчины, измельчить в кухонном комбайне до состояния пюре. При этом добавить очищенный и нарезанный лук и зелень петрушки.

2 В большую емкость налить на 3 пальца воды, поставить в духовку и нагреть до 180°С.

3 Посуду с фаршем поместить на лед и быстро добавить приправы, яйцо, желтки и портвейн, в котором мариновалась ветчина. Под конец подмешать фисташки и кусочки ветчины.

4 Половину массы положить в овальную или продолговатую форму для паштета емкостью 1,5 л и заполнить до длины 20 см. Маринованную полоску ветчины положить в середину и накрыть оставшимся фаршем. Накрыть крышкой и тушить на водяной бане около 50 минут.

5 Говяжий бульон смешать с оставшимся портвейном и добавить размягченный желатин. Немного охладившийся паштет залить желеобразной жидкостью и на несколько часов поставить в холодильник застывать.

6 Хорошо охлажденный паштет нарезать ломтиками и разложить на листьях салата.



Выбираем вино

При выборе вина нужно исходить из того, как вы будете есть этот паштет — как классическую закуску к обеду или как основное блюдо для пикника. Во втором случае оптимальным напитком будет австрийский Шильхер (Schilcher), с выраженным кислым, резким вкусом.
Более элегантным будет паштет с тонким фруктовым Вельшрислингом (Welschriesling), с приятным ароматом сена и цветов и чудесной кислинкой, которая придаст паштету особое очарование, а под конец, благодаря нежным грушевым и цитрусовым оттенкам, еще и шарм. Совсем другой, более мужской вкус придаст ему красное вино. Оно обязательно должно быть с подчеркнутым фруктовым вкусом и ни в коем случае не содержать много дубильных веществ, чтобы не перебить тонкий аромат ветчины. Попробуйте молодой, мягкий, но очень характерный Шпетбургундер (Spatburgunder), например из Бадена.

Категория 1
Шильхер (Schilcher) (Австрия)
Шпетбургундер «Захбахер Роте Хальде» (Spatburgunder QbA Sachbacher rote Halde), Баден (Германия)
Вельшрислинг (Welschriesling) Нойзидлер-Зее (Австрия)



Дополнение
К свиному паштету подходит свеженатертый хрен, смешанный с дижонской горчицей. Можно подать с крестьянским хлебом и маслом.

Классика по-новому
Паштет будет особенно ароматным, если форму обложить тонко нарезанными кусочками сала. Можно смазать массу яичным желтком и запечь в духовке при 180°C до золотистого цвета.

Франкфуртский овощной суп

На 4 порции

1 стебель лука-порея
3 морковки
1 корень петрушки
1 кольраби
3 черешка сельдерея
1/2 головки цветной капусты
200 г стручковой фасоли
100 г сахарного гороха
100 г копченого сала
Соль, свежемолотый перец
2 веточки тимьяна
1 долька чеснока в кожице
2 л натурального мясного бульона
3 помидора
1/2 пучка весенней зелени

1 Лук-порей очистить и нарезать. Морковь, корень петрушки и кольраби почистить и мелко нарезать. Сельдерей и цветную капусту вымыть, у фасоли и гороха удалить кончики стручков. Сельдерей разрезать на небольшие кусочки, цветную капусту разделить на отдельные кочешки.

2 Копченое сало мелко нарезать и обжарить в подогретом масле. По очереди добавить овощи и припустить их. Приправить солью и перцем, добавить тимьян и чеснок в кожице и залить мясным бульоном. Довести до кипения, затем варить около 20 минут на слабом огне.

3 Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Кусочки помидоров добавить к остальным овощам и потушить еще 5 минут. Нарезать зелень и положить в суп перед подачей.

Классика по-новому

Суп можно превратить в айнтопф (национальное немецкое блюдо из овощей, картофеля и т.д., когда все ингредиенты варятся вместе), если подать его с клецками из манной крупы или теста и добавить нарезанное кусочками мясо, на котором варился бульон.



Выбираем вино

Вкус вина не должен заглушить чудесные свежие ароматы овощей и трав. Тут требуется милое, ненавязчивое сопровождение. Подойдет итальянское Лугана (Lugana) — простое, но хорошее вино с озера Гарда. Его тонкие пряно-травяные ароматы превосходно сочетаются с ароматами супа. К сожалению, эти вина, сделанные из винограда сорта Треббиана ди Лугано, очень часто бывают маловыразительными. Но постепенно виноделы начинают понимать, что этому вину следует уделять больше внимания. Розовое вино с не слишком сильными ароматами придаст живости и при этом не будет доминировать.
Если вы предпочитаете контрасты, налейте в свой бокал легкое красное вино, в котором мало дубильных веществ, мягкое фруктовое вино из сельских районов Франции, Италии или Германии.

Категория 1
Лугана (Lugana), марочное, Венето (Италия)
Розато ди Соттомонте (Rosato di Sottomonte), марочное (Италия)
Кот дю Венту (Côtes du Ventoux), марочное, Рона (Франция)



Суп из зелени с картофельными гренками

На 4 порции

2 картофелины (не разваривающиеся)
2 ст. ложки растительного масла
10 г сливочного масла
Соль
Свеженатертый мускатный орех
800 мл крепкого говяжьего бульона
200 г сливок
3 яичных желтка
Свежемолотый белый перец
1 пригоршня кервеля
1 большой пучок весенней зелени (эстрагона, петрушки, щавеля, бедренца, водяного кресса, крапивы и немного черемши)

1 Картофель очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками. Растительное масло нагреть в сковороде и обжарить в нем картофель до золотистого цвета. В конце добавить сливочное масло. Приправить солью и мускатным орехом.

2 Говяжий бульон вскипятить. Сливки и яичные желтки взбить веничком и обильно приправить солью, перцем и мускатным орехом.

3 Кервель и весеннюю зелень вымыть, стряхнуть воду. Несколько веточек кервеля отложить в сторону. Оборвать листья и мелко нарезать ножницами.

4 Кипящий бульон снять с огня и добавить туда смесь сливок и желтков, взбивая веничком. Еще раз немного подогреть суп, но ни в коем случае не доводить до кипения. Взбить миксером в пену, разлить в суповые тарелки, добавить кубики картофеля и веточки кервеля.

Классика по-новому

Зеленые супы в Баварии традиционно подают в Страстной Четверг, который еще называют «зеленым». Чаще всего их готовят из смеси свежих весенних трав, но иногда используют и какую-нибудь одну траву. Очень популярным в последнее время снова стал суп из пахнущих чесноком листьев черемши.



Выбираем вино

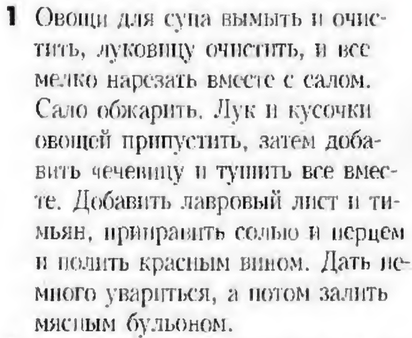
Вино должно быть ароматным и не слишком кислым, чтобы не перебить вкус свежей зелени. Правильным выбором будет молодое, но гармоничное белое вино, которое нежно обволакивает зелень. Найти такое совсем не трудно. Что вы скажете о деликатном Вельшрислинге (Welschriesling), характерном, с пряными и минеральными оттенками, сделанном из винограда старинных сортов, растущего на скалистых почвах? Или еще лучше нежный, элегантный немецкий Вайсбургундер (Weissburgunder).
Можно выбрать и Нозиолу (Nosiola) из Трентино. Вина из этого сорта лозы — оптимальное сопровождение для легких закусок, рыбы, овощей, а также очень нежных весенних супов из овощей или зелени. Ненавязчивое, но ароматное вино, простое, с приятной кислинкой и нежными ореховыми тонами в послевкусии, которые чудесно сочетаются с зеленью.

Категория 1
Нозиола Трентино (Nosiola Trentino), марочное (Италия)
Вельшрислинг Киттенберг Гросс (Welschriesling Kittenberg Gross) (Австрия)
Бланкенхорнсбергер Вайсбургундер (Blankenhornsberger Weissburgunder), поздний сбор, белое, сухое, Баден (Германия)

Чечевичный суп с копченой корейкой

На 4 порции

1 Овощная смесь для супа
(здесь и далее: смесь, в которой обязательно присутствуют свекла, сельдерей, порей и петрушка, а остальные ингредиенты — любые)
1 луковица
50 г копченого сала
2 ст. ложки растительного масла
200 г чечевицы
1 лавровый лист
1 веточка тимьяна
Соль
Свежемолотый перец
125 мл красного вина
1 л мясного бульона (из кубиков)
400 г копченой корейки с костями
1–2 ст. ложки красного винного уксуса
1/2 пучка петрушки
2 ст. ложки взбитых сливок



1 Овощи для супа вымыть и очистить, луковицу очистить, и все мелко нарезать вместе с салом. Сало обжарить. Лук и кусочки овощей припустить, затем добавить чечевицу и тушить все вместе. Добавить лавровый лист и тимьян, приправить солью и перцем и полить красным вином. Дать немного увариться, а потом залить мясным бульоном.

2 Корейку отделить от костей, и положить в бульон только кости. Довести до кипения и варить на медленном огне 45–60 минут. Затем кости вынуть.

3 Корейку мелко нарезать и незадолго до окончания варки положить в суп. Приправить солью, уксусом и перцем. Перед подачей добавить нарезанную зелень петрушки и взбитые сливки.

Классика по-новому

Любители густых супов могут около трети готового супа измельчить в миксере до состояния пюре.



Выбираем вино

Такой острый суп вполне выдержит и крепкое, с достаточно резким вкусом вино. Но ни в коем случае не фруктовое, иначе оно перебьет вкус чечевицы, а, скорее, что-нибудь пряно-перечное, например, красное вино из долины Роны с сильным послевкусием и травянистыми оттенками. Или итальянское вино Россо ди Монтефалько (Rosso di Montefalco) из Умбрии, купаж из 80 % Санджовезе и 20 % Сагрантино, в котором есть все, что подходит к чечевичному супу: несильные, но ощутимые танины, мясистые ягоды винограда Санджиовезе и мягкое, но совсем не слабое послевкусие. Возможно, оно сочетается с этим блюдом так хорошо еще и потому, что в Умбрии растет самая душистая чечевица. Если же вы хотите выпить белого вина, выберите что-нибудь плотное и пряное. Может быть, зрелый Зеленый Вельтлинер (Gruner Veltliner), позднего сбора, с заметным перечным ароматом?

Категория 1

Россо Ди Монтефалько (Rosso di Montefalco), марочное, красное, Умбрия (Италия)

Кот дю Рон (Cotes du Rhone), марочное, (Франция)

Категория 3

Грюнер Вельтлинер Смарагд Лойбенберг (Gruner Veltliner Smaragd Loibenberg) (Австрия)





Вегетарианские блюда и вино

Овощное рагу по-лейпцигски

На 4 порции

1 пучок молодой моркови
2 маленьких кольраби
250 г отбеленной спаржи
1/2 головки цветной капусты
100 г мелкого сахарного гороха (в стручках)
150 г свежих сморчков
Соль
120 г ракового (креветочного) масла
1 чайная ложка муки
200 г очищенных речных раков
1/2 пучка петрушки

1 Морковь вымыть, при необходимости очистить. Кольраби и спаржу очистить, цветную капусту разделить на отдельные кочешки. У стручков горошка обрезать кончики. Сморчки хорошо промыть проточной водой. Морковь нарезать кружками, кольраби полосками, а спаржу небольшими кусочками. Стручки горошка и сморчки оставить целыми.

2 Все овощи по очереди сварить в кипящей подсоленной воде. Вынуть и остудить холодной водой. Положить в дуршлаг и дать стечь.

3 Раковое масло смешать с мукой и нагреть в большой глубокой сковороде. Сначала припустить в нем сморчки, затем положить бланшированные овощи и несколько минут греть их, встряхивая сковороду. При необходимости полить бульоном, оставшимся после варки овощей. Под конец добавить речных раков, еще некоторое время подогревать сковороду. При подаче посыпать свежей зеленью петрушки.

Классика по-новому

Сезон сбора сморчков очень короток, так что они недешево стоят. Вместо свежих можно взять сушеные сморчки или свежие, желательно мелкие, лисички. Изысканный азиатский оттенок лейпцигское рагу приобретет, если заменить петрушку кинзой.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

К классическому овощному блюду не подойдет вино с выраженным фруктовым или кислым вкусом. Требуется что-то более спокойное и изысканное, с мягким кисловатым вкусом и хорошо сбалансированное. Слишком фруктовое вино не оставит шансов тонким ароматам овощей, а слишком кислое нарушит гармонию. Попробуйте Пино гриджо (Pinot grigio), но, конечно, не одно из тысячи дешевых вин, наводнивших рынок, а такой Пино гриджо, каким он был изначально. В винодельческих районах Бадена производят тонкие, приятные вина из сорта Граубургундер (Grauburgunder), но, к сожалению, их часто недооценивают.
К этому рагу подойдет и приятное, но не слишком крепкое Шабли (Chablis), с прекрасными, типично минеральными оттенками.

Категория 1
Эндингер Штайнгрубе Граубургундер Кабинетт (Endinger Steingrube Grauburgunder Kabinett), сухое, Баден (Германия)

Категория 2
Шабли (Chablis), марочное (Франция)
Пино гриджо Коллио Линеа иль Карпино (Pinot grigio DOC Collio Linea Il Carpino), марочное (Италия)



Спаржа с голландским соусом

На 4 порции

2 кг отбеленной спаржи
Соль
1 чайная ложка сахара
20 г сливочного масла

Для голландского соуса:
5 ст. ложек белого вина
2 ст. ложки белого винного уксуса
4 горошины перца
1/2 луковицы-шалот
2 веточки петрушки
200 г сливочного масла
3 яичных желтка
Соль
Немного сока и цедры лимона
Кайенский перец



1 Спаржу тщательно очистить. Вскипятить подсоленную воду с сахаром и маслом и варить в ней спаржу 15–20 минут.

2 Тем временем белое вино, винный уксус, горошины перца, мелко нарезанный лук-шалот и веточки петрушки тушить в кастрюльке до тех пор, пока не останутся 2 столовые ложки жидкости. Растопить масло в сковородке, образовавшуюся пену снять ложкой.

3 Оставшуюся жидкость процедить и взбить в кастрюльке с желтками до образования крема. Затем, подогревая на минимальном огне, взбить веничком в густую пену. Постепенно добавлять растопленное теплое масло. Должен получиться кремообразный соус. Приправить солью, соком и цедрой лимона и кайенским перцем.

4 Дать стечь воде и подать спаржу с голландским соусом и вареным молодым картофелем.

Классика по-новому

Вместо лимона в соус можно добавить сок и цедру красного апельсина.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

В последнее время некоторые виноделы в Германии и в Италии производят специальные вина к спарже, а также купажи на основе Пино бианко (Pinot bianco) или Вайсбургундера (Weissburgunder). Выбирайте любое вино, главное — чтобы оно было не слишком кислым, не слишком сладким и ни в коем случае не бочковым. Спаржа — благородный и очень нежный овощ. С сильными партнерами ей приходится тяжело. Но с легким, выработанным по современным технологиям Сильванером (Silvaner), свежим Гутэделем (Gutedel) с минеральными ароматами, Вайсбургундером с цветочными оттенками или с южно-тирольским купажным вином к спарже вы наверняка не прогадаете. Может, попробуете еще и изысканный Рислинг (Riesling), который так легко пьется?

Категория 1

Сильванер Кабинетт (Silvaner Kabinett), сухое (Германия)

Шрекбихль (Schreckbichl), Южный Тироль (Италия)

Айтельсбахер Картхойзерхофберг Рислинг Кабинет (Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Kabinett), сухое (Германия)

Цветная капуста в панировке

На 4 порции

1 крупная головка цветной капусты
Соль
40 г сливочного масла
40 г муки
1/4 л овощного бульона
250 г сливок
Свежемолотый белый перец
Свеженатертый мускатный орех
4 яичных желтка
100 г тертого сыра «Эмменталь»
50 г тертого копченого сыра «Моццарелла»
4 яичных белка

1 Цветную капусту очистить и надрезать кочерыжку крест-накрест. Варить в кипящей подсоленной воде 15—20 минут, в зависимости от размера головки. Вынуть шумовкой и дать стечь. Нагреть духовку до 200°С.

2 Растопить масло и смешать с мукой. Когда смесь станет пениться, добавить овощной бульон и сливки, постоянно помешивая. Довести до кипения и при постоянном помешивании варить несколько минут. Затем снять с огня и постепенно добавлять желтки и тертый сыр. При этом 30 г сыра отложить в сторону. Белки взбить в крепкую пену и добавить в смесь.

3 Цветную капусту поместить в достаточно большую форму для запекания, залить сырным соусом и посыпать оставшимся сыром. Выпекать в духовке на среднем уровне до золотистого цвета.

Классика по-новому

Если вы не любите чисто вегетарианские блюда, обложите готовую капусту смесью ветчины и петрушки. Для этого мелко нарежьте 200 г вареной ветчины и смешайте с измельченной зеленью петрушки.



Выбираем вино

Стоит попробовать с этим блюдом Мюллер Тургау (Muller Thurgau), только не немецкое, а итальянское. Трудно узнать этот сорт винограда, если он растет на высоте 500 или даже 700 м. Чистая структура с великолепным фруктовым ароматом, но совсем не таким резким, какой, к сожалению, проявляется в винах Мюллер Тургау, массово производимых в Германии. Если же вы предпочитаете сливочный вкус, подайте к этому блюду вкусное белое вино с богатым букетом. Или создайте забавный контраст, который наверняка вызовет дискуссию: красное вино, но не крепкое и богатое танинами, а фруктовое и мягкое. Оно очень вкусно в сочетании с пряным копченым сыром.

Категория 1
Мюллер Тургау (Muller Thurgau), Трентино (Италия)
Сомен де ла Ренжард, Кот дю Рон Виляж (Somaine de la Renmjarde, Côte du Rhône Villages), марочное, Франция

Категория 2
Домен де Валери (Domaine des Valery), марочное, Бургундия (Франция)

Рагу из белых грибов с хлебными клецками

На 4 порции

10 г сушеных белых грибов
500 г свежих белых или разных лесных грибов
1 луковица
100 г копченого сала
30 г масла
Соль, свежемолотый перец
40 мл портвейна
1/2 л говяжьего бульона
250 г сливок
1 яичный желток
1 ст. ложка жирной сметаны
1/2 пучка петрушки

Для клецок:
6 тонко нарезаных ломтиков вчерашнего хлеба
200 мл горячего молока
1 небольшая луковица
20 г сливочного масла
2 маленьких яйца
Соль
Свеженатертый мускатный орех
1/2 пучка петрушки

1 Белые грибы замочить в 125 мл воды. Свежие грибы очистить и вытереть полотенцем. Нарезать на тонкие ломтики. Луковицу очистить и мелко нарезать, сало тоже разрезать на мелкие кусочки. Сливочное масло растопить в сотейнике и обжарить на нем сало. Добавить лук, немного потушить, затем положить свежие и размоченные сушеные грибы и подрумянить на сильном огне. Приправить солью и перцем и добавить портвейн. Немного поварить, чтобы испарилась жидкость, а затем влить говяжий бульон, воду, в которой замачивались грибы, и сливки. Варить на среднем огне около 15 минут.

2 Вскипятить подсоленную воду. Хлеб залить горячим молоком и дать пропитаться. Лук очистить, нарезать на кусочки и пассеровать в масле. Вместе с яйцами добавить к размягченному хлебу и быстро замесить эластичное тесто. Приправить солью и мускатным орехом. Смешать с мелко нарезанной зеленью петрушки.



Выбираем вино

К этому блюду подойдет красное вино с хорошей структурой и пряными, крепкими танинами, которые должны быть хотя и ощутимыми, но хорошо интегрированными. Дубильные вещества в молодых, еще незрелых винах могут разрушить гармонию блюда. Если вино будет достаточно крепким, после этого вегетарианского кушанья никто и не вспомнит о мясе, особенно если соус приготовить из свежих белых грибов или сморчков. То, что вы сэкономите на мясе, смело тратьте на вино. Например, на потрясающее Риберо дель Дуэро или великое Каберне Совиньон из Австралии. Из категории повседневных вин можно порекомендовать приятное на вкус Блауер Цвайгельт (Blauer Zweigelt). Все это довольно характерные вина.

Категория 1
Цвайгельт Пёкль (Zweigelt Pöckl) (Австрия)

Категория 3
Паго де Карраовехас (Pago de Carraovejas), Риберо дель Дуэро (Испания)

Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon) (Австралия)



3 Из полученной массы сформовать 8 маленьких клецок и варить 8 минут в слегка кипящей воде.

4 Желтки и жирную сметану смешать с нарезанной зеленью петрушки и добавить к грибному соусу. Подогреть, но ни в коем случае не доводить до кипения.

5 Грибной соус разлить в суповые тарелки и положить в каждую тарелку по 2 клецки.

Классика по-новому

Когда грибной сезон закончится, это рагу можно приготовить и с грибами, выращенными в теплице. В этом случае оно получится более ароматным, если добавить немного сушеных грибов, например белых или сморчков.

Рагу из мангольда и козельца

На 4 порции

1 кг козельца
2 ст. ложки уксуса
1 ст. ложка муки
Соль
1 кг мангольда
200 г сливок
60 г пикантного сыра с плесенью, например «Рокфора»
2 яичных желтка
Сок и цедра 1/2 апельсина
Свеженатертый мускатный орех
2 ст. ложки взбитых сливок

1 Козелец промыть под краном и очистить картофелечисткой от толстого конца к тонкому. Нарезать корни на кусочки и сразу, пока они не изменили цвет, поместить в воду с добавлением 1 столовой ложки уксуса и муки. Мангольд вымыть и нарезать соломкой.

2 Довести воду в кастрюле с нарезанным козельцом до кипения и варить около 20 минут.

3 Сливки и сыр смешать в миксере, чтобы получилось пюре, и довести до кипения. Немного поварить, постоянно помешивая, затем смешать с отваренными и откинутыми на дуршлаг корнями козельца, и снова подогреть. Добавить взбитые желтки и снять с огня. Приправить солью, апельсиновым соком и цедрой, а также мускатным орехом. Перед подачей добавить взбитые сливки.

Гарнир

Отварной картофель или рассыпчатый рис.

Классика по-новому

Можно положить рагу в форму для выпечки, посыпать сыром, обложить кусочками масла и запечь в духовке до золотистого цвета.



Выбираем вино

Козелец, который также называют скорционерой, или черным корнем, — часто недооцениваемый овощ с приятными землистыми ароматами, намного более интенсивными, чем у спаржи. Его выраженный вкус вполне может выдержать и яркий вкус вина с пряным букетом, но не слишком кислого. Немного сладости в послевкусии тоже не помешает. Это зимнее рагу станет очень утонченным, если подать с ним изысканный Токай (Tokai) или экзотичное, прелестное Шойребе (Scheurebe). Очень интересный, но совсем другой, более богатый вкус этому овощному блюду придаст элегантный, но выразительный Гевюрцтраминер (Gewürztraminer) из Эльзаса, с пряным и продолжительным послевкусием.

Категория 1

Ипхёфер Кронсберг Шойребе (Iphöfer Kronsberg Scheurebe), сухое, Франкония (Германия)

Коллио Токай Фриулано (Collio Tocai Friulano) (Италия)

Категория 2

Гевюрцтраминер (Gewürztraminer), Эльзас (Франция)

Омлет с сыром и свежими трюфелями

На 2 порции

6 яиц
Соль
40 г сливочного масла
100 г сыра «Тома» из Пьемонта (можно заменить горным сыром)
Трюфели по вкусу

1 Яйца разбить в миску, смешать вилкой и посолить. В двух сковородах с антипригарным покрытием диаметром 18 см растопить по 20 г сливочного масла.
2 Яйца вылить в сковородку и подогревать на среднем огне до загустения. Посыпать крупно натертым сыром и накрыть сковородку крышкой. Через 2 минуты снять крышку и приподнять сковородку. Осадив таким образом омлет, сразу выложить его на подогретую тарелку. Посыпать свежими трюфелями по вкусу.

Классика по-новому

В зависимости от используемого сорта сыра это блюдо быстрого приготовления приобретает совершенно разный вкус. Оно будет вкусным и с мягким сыром с плесенью, но тогда можно обойтись без трюфелей.



Выбираем вино

Если уж вы позволили себе свежие трюфели, то не экономьте на вине. К этим грибам требуется высококачественное и сложное вино, иначе оно безнадежно проиграет. Деликатный, хорошо сбалансированный и элегантный купаж из южноафриканских Каберне (Cabernet) и Мерло (Merlot) – определенно хороший выбор, который сможет устоять перед свежим ароматом трюфелей. Классическое и совершенное, потому что традиционное, – великолепное Барбареско (Barbaresco) – богатое оттенками, пряное и с долгим послевкусием.
Если же выбирать белое вино – то превосходное, возможно, Шардоне (Chardonnay), с выраженными, но мягкими бочковыми оттенками и удивительной элегантностью. Короче говоря, равноценное сопровождение для дорогих трюфелей.

Категория 2
Барбареско (Barbaresco), марочное, Пьемонт (Италия)
Каберне-Мерло Фризенхоф (Cabernet-Merlot Friesenhof) (ЮАР)

Котегория 3
Бургонь Кюве де Форже (Bourgogne-Cuvée des Forgets), специальный купаж, Бургундия (Франция)





Морковные котлеты

На 4 порции

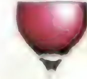
2 пучка молодой моркови (около 800 г)
1 луковица
40 г сливочного масла
Соль
2 ст. ложки мадеры
40 г тертого белого хлеба
40 г овсяных хлопьев
Цедра 1/2 апельсина
2 ст. ложки измельченных листьев кервеля и моркови
2 ст. ложки дробленого фундука
2 яйца
Свежемолотый перец
Свеженатертый мускатный орех

Дополнительно:
3–4 ст. ложки тертого белого хлеба
2 ст. ложки жареного фундука
Растительное и сливочное масло для жарки

1 У моркови обрезать зелень. Нежные внутренние листочки мелко нарезать и отложить в сторону. Морковь вымыть, очистить и разрезать на кружки.
2 Луковицу очистить, мелко нарезать и пассеровать в горячем масле. Добавить морковь и пассеровать вместе. Посолить, полить мадерой и тушить 15 минут.
3 Охлажденные овощи измельчить в пюре. Смешать с хлебными крошками, овсяными хлопьями, цедрой лимона, мелко нарезанными листьями кервеля и моркови, орехами и яйцами, чтобы получилась тестообразная масса. Приправить солью, перцем и мускатным орехом и сформовать котлеты. Смешать хлебные крошки с дроблеными орехами и обвалять в них котлеты.
4 Растительное и сливочное масло нагреть в сковородке и обжарить в нем котлеты с обеих сторон до золотистого цвета.

Гарнир
Картофельное пюре и зеленый салат.

Классика по-новому
Вегетарианские котлеты можно делать из цветной капусты, сельдерея или из смеси разных овощей. Вкусные котлеты получаются, если добавить в них тертый сыр. В зависимости от сорта сыра они могут стать острее или мягче.



Выбираем вино

В целом совсем не так просто создать гармонию между овощами и вином. Но к сладковатой моркови в комбинации с орехами, и к тому же обжаренной в масле, можно подобрать много сочных белых вин, которые прекрасно с ней сочетаются. Кислота во вкусе не должна быть слишком агрессивной. Резкий бочковой вкус тоже не годится. Очень приятным сопровождением к сладковатым овощам и хрустящей ореховой панировке будет тонкий североитальянский Пино гриджо (Pinot grigio) с элегантным фруктовым букетом. Простая морковка покажется изысканной, если вы выберете к ней Морильон (Morillon) из Австрии (так там называют Шардоне). Тонкие ароматы в послевкусии, нежные медовые оттенки и приятный фруктовый вкус оптимально сочетаются с морковью, орехами и ароматами, оставшимися после жарки. Хорошим выбором не только по цвету, но и по вкусу будет нежно-фруктовое, немного сладкое розовое вино с мягкой кислинкой.

Котегория 1
Пино гриджо (Pinot grigio), марочное, Трентино (Италия)
Ле Демуазель Роз (Les Demoiselles Rose), Коте-де-Прованс (Франция)

Котегория 3
Цирег, Морильон Манфред Темент (Ziereg, Morillon Manfred Tement) (Австрия)

Картофельные крокеты с капустой по-баварски

На 4 порции

Для картофельных крокетов:
1 кг мучнистого, разваривающегося позднего картофеля
2 яйца
160–200 г муки
1–2 ст. ложки манной крупы
Соль
Свежепатертый мускатный орех
Молотый белый перец
Топленое масло для жарки

Для капусты по-баварски:
1 кг белокочанной капусты
50 г топленого свиного сала
1 чайная ложка тмина
1 чайная ложка сахара
Соль
2–3 ст. ложки белого винного уксуса
1/4 л мясного бульона
1 пучок шнитт-лука

1 Картофель вымыть и варить в мундире 35–40 минут. Еще горячим очистить и сразу пропустить через картофельный пресс. Затем хорошо охладить.

2 Добавить яйца и столько муки и манной крупы, чтобы получилось эластичное тесто. Приправить солью, мускатным орехом и перцем. Посыпать руки мукой и сформовать крокеты размером с мизинец, заостренные к концам.

3 У капусты удалить верхние листья, разрезать кочан пополам и вырезать кочерыжку. Половинки кочана тонко нашинковать с помощью овощерезки.

4 Свиное сало разогреть в сотейнике и потушить в нем капусту. Приправить тмином, сахаром и солью, сбрызнуть уксусом. Залить мясным бульоном и варить под крышкой на слабом огне около 30 минут.

5 В сковороде разогреть топленое масло и порциями обжарить в нем картофельные крокеты до золотистого цвета. Уже готовые крокеты держать в теплом месте, чтобы не остывали.

6 Капусту и крокеты разложить на тарелки и посыпать тонко нарезанным шнитт-луком.



Выбираем вино

Обжаренные в топленом масле крокеты и маслянистая кисло-сладкая капуста вполне выдержат немного кислоты в вине. С одной стороны, так будет вкуснее, с другой стороны, и полезнее. Рислинг Кабинет (Riesling Kabinett) из Франконии, лучше полусухой, гармонично и классически дополнит блюдо. В сочетании со зрелым, но при этом свежим и с подчеркнутым фруктовым ароматом Шассела (Chasselas) из Швейцарии оно приобретет элегантность. Хорош и простой, но классический Фернач (Vernatsch), приятно фруктовый, с нежным ароматом горького миндаля и совсем небольшим количеством дубильных веществ.

Категория 1
Рислинг Шпетлезе (Riesling Spätlese), поздний сбор, Франкония (Германия)
Панхольцер Кальтерер Зее (Panholzer Kalterer See Auslese Classico), отборный классический, Южный Тироль (Италия)

Категория 2
Дезали Шемэн де Фер Гран Крю (Dézaley Chemin de Fer Grand Cru) (Швейцария)



Классика по-новому

В Баварии картофельные крокеты нередко подают с квашеной капустой. Сами крокеты тоже делают по-разному, хотя основа, картофельное тесто, всегда одинакова. Например, в тесто можно подмешивать кусочки ветчины, сыра или травы, по-разному формовать крокеты — спиралями или маленькими шариками — или варить их в подсоленной воде, а перед подачей на стол окунать в горячее масло.

Картофельные оладьи

На 4 порции

1,2 кг неразваривающегося позднего картофеля
3 яйца
50 – 60 г муки
Соль
Свеженатертый мускатный орех
Растительное масло для жарки

1 Картофель вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Положить в сито, чтобы стекала жидкость. Эту жидкость собрать и дать отстояться, пока не осядет крахмал. Воду слить, а крахмал смешать с тертым картофелем.
2 По очереди подмешать к картофелю яйца и муку и приправить солью и мускатным орехом.
3 Разогреть в сковородке масло. Столовой ложкой положить небольшие порции картофельной массы в горячее масло и разгладить выпуклой стороной ложки. Обжарить с одной стороны до золотистого цвета, затем перевернуть и обжарить с другой стороны до образования хрустящей корочки.

Дополнение

Прямо горячими, со сковородки, оладьи можно подать с брусникой и яблочным муссом.

Классика по-новому

Существует бесчисленное множество вариантов картофельных оладий. Особенно изысканны и вкусны оладьи, приготовленные без добавления муки и поданные с лососем или икрой. При этом важно хорошо отжать картофель, прежде чем смешивать его с яйцами. Оладьи также очень вкусны, если тертый картофель смешать с нарезанными кубиками овощами или соломкой из моркови, цуккини и фенхеля.



Выбираем вино

Кому-то нравится с этим блюдом выразительное, подчеркнуто фруктовое красное вино с небольшим количеством дубильных веществ и тонким пряным ароматом, а для других единственный вариант — полусухой сидр. Разумеется, это тоже неплохо. Но попробуйте как-нибудь и фруктово-сладкое Шойребе (Scheurebe) из Франконии.

Категория 1

Дон Солис Ресерва Тинто (Don Solis Reserva Tinto), марочное, Вальдепеньяс (Испания)
Сидр (Cidre) , полусухой
Эшерндорфер Лумп Шойребе Кабинетт (Eschendorfer Lump Scheurebe Kabinett), полусухое, Франкония (Германия)

Сырные клецки

На 4 порции

500 г муки
1 чайная ложка соли
6 яиц
100 мл воды
6 маленьких луковиц
Немного муки
Топленое масло для жарки
8 тонко нарезанных кусочков копченого сала
150 г свеженатертого сыра «Эмменталь»
200 г свеженатертого сыра «Грюер»
Свежемолотый перец
1 пучок шнитт-лука

1. Муку, соль, яйца и воду смешать в миске и замесить ложкой или миксером со специальной насадкой однородное, пузыристое тесто.
2. В большой кастрюле вскипятить воду.
3. Лук очистить, нарезать тонкими кольцами и слегка обвалять в муке. Топленое масло растопить в сковороде и обжарить лук до золотистого цвета. Выложить на бумагу и дать стечь маслу.
4. Во второй сковороде обжарить кусочки сала.
5. Тесто порциями выложить ложкой в кипящую воду. Как только клецки всплывут, вынуть их шумовкой и поочередно положить в миску со смесью из тертых сыров. Перемешать двумя ложками, приправить солью и перцем и обложить колечками лука и кусочками сала.
Посыпать мелко нарезанным шнитт-луком.

Классика по-новому

Добавьте в тесто 100 г измельченного шпината или 20 г мелко нарезанных сушеных белых грибов. Получится очень вкусно.



Выбираем вино

Разумеется, к этому национальному швабскому блюду подходит и швабское вино, в первую очередь традиционный светло-красный, пахнущий вишнями Троллингер (Trollinger). Однако фаворитом для подачи с сырными клецками является, пожалуй, темный Лагрейн (Lagrein), который будет гармонировать с ними еще лучше, если вместо «Грюера» взять другой, более острый сыр. Благодаря ему клецки станут еще пикантнее, и только тогда действительно характерное, подчеркнуто фруктовое, густое красное вино сможет противостоять им.
Вы предпочитаете контрасты? Тогда удивите своих гостей сочным, ярким Цинфанделем (Zinfandel) с мягкими танинами. Кстати говоря, пиво тоже подойдет.

Категория 1
Троллингер Штеттенер Мёнхберг (Trollinger Stettener Moenchberg), сухое Карл Хайдле, Вюртемберг (Германия)
Лагрейн Трентино (Lagrein Trentino), марочное, Симончелли, Трентино (Италия)

Котегория 2
Цинфандель Вэлли Оукс (Zinfandel Valley Oaks), Калифорния (США)



Равиоли по-швабски

На 4 порции

Для теста:
300 г муки
Соль
3 яйца
2–3 ст. ложки воды

Для начинки:
80 г копченого сала
1 луковица
200 г молодых листьев шпината
20 г сливочного масла
250 г свиного фарша
100 г сырого колбасного фарша
1 яйцо
1 ст. ложка листьев майорана
Соль
Свежемолотый перец

Кроме того:
2 крупные луковицы
30 г топленого масла
1 пучок шнитт-лука

1 Муку, соль, яйца и воду смешать, чтобы получилось густое тесто для равиолей. Накрыть полотенцем и отставить в сторону.
2 Копченое сало и очищенную луковицу мелко нарезать. Листья шпината вымыть, обдать кипятком, дать стечь и мелко нарезать.
3 Масло растопить в сковороде и обжарить в нем кусочки лука и сала. Добавить шпинат, немного потушить и охладить.
4 Свиной и колбасный фарш смешать, добавить шпинат и яйца, чтобы получился фарш для начинки. Обильно приправить майораном, солью и перцем.
5 Тесто как можно тоньше раскатать. На одну половину теста чайной ложкой выложить маленькие шарики начинки. Сверху положить вторую половину теста, тесто вокруг начинки крепко прижать кончиками пальцев. Тесторезкой вырезать квадратики или круги.
6 Равиоли положить в слабо кипящую воду и варить на среднем огне около 10 минут.
7 Очищенные луковицы мелко нарезать и обжарить в горячем масле до золотистого цвета. Разложить равиоли на 4 тарелки, посыпать обжаренным луком и тонко нарезанным шнитт-луком.

Дополнение
К равиоли по-швабски подходит салат из эндивия (салатного цикория).

Классика по-новому
Очень часто равиоли подают также с обжаренным луком, в крепком бульоне.

Выбираем вино

Этот рецепт требует легкого красного вина с минимальным количеством дубильных веществ.
В Швабии пьют Троллингер (Trollinger), но для разнообразия почему бы не попробовать сочное Блауер Португизер (Blauer Portugieser) из Пфальца? В Южном Тироле с равиоли пьют Фернач (Vernatsch) с приятным, долго сохраняющимся вкусом, который чудесно дополнит это блюдо. Не бойтесь выбрать Кальтерер Зее (Kalterer See): этот сорт Фернача покажет вам, что могут сделать микроклимат и старинные сорта винограда в сочетании с превосходной винификацией. Любителям белого вина можно порекомендовать богатое экстрактами, приятное на вкус вино с нежными фруктовыми ароматами, которое, однако, не должно быть слишком крепким. Попробуйте также Альтер Затц (Alter Satz), приятное австрийское вино, которое делают из ягод с разных виноградников.

Категория 1
Блауер Португизер (Blauer Portugieser), Пфальц (Германия)
Альтер Затц (Alter Satz), Нойзидлер-Зее (Австрия)
Кальтерер Зее Ауслезе Классико (Kalterer See Auslese classico), Южный Тироль (Италия)

Картофельный струдель

На 4 порции

800 г неразваривающегося картофеля

Для теста:
200 г муки
Соль
1 яйцо
3 ст. ложки растительного масла
3–5 ст. ложек теплой воды

Для начинки:
1 пучок зеленого лука с луковицами
100 г копченого сала
50 г топленого масла
1 ст. ложка тмина
2 ст. ложки свеженарезанных листьев майорана
Соль, свежемолотый перец
100 г жирной сметаны
100 г обычной сметаны
250 г жирного творога

1 Картофель вымыть и отварить. Затем охладить, очистить и нарезать кубиками со стороной 1 см.
2 Из указанных составляющих замесить тесто для струделя. Месить кулаками, пока тесто не станет эластичным и блестящим. Сформовать из теста шар, смазать растительным маслом и накрыть предварительно нагретой миской. Оставить на 30 минут.
3 За это время очистить лук, вымыть и вместе с третью зелени нарезать тонкими кольцами. Копченое сало измельчить и припустить вместе с луком в нагретом масле (20 г). Добавить картофель и тоже слегка припустить. Приправить тмином, майораном, солью и перцем. Снять с плиты.
4 Слегка присыпать мукой полотенце и раскатать на нем тесто в четырехугольник. Растянуть руками, чтобы тесто получилось как можно тоньше. Разложить на полотенце и обрезать более толстые края.
5 Жирную сметану, обычную сметану и творог смешать и соединить с картофельной смесью. Массу равномерно разложить на листе теста и с помощью полотенца свернуть рулет. Открытые края защипать. Положить струдель на смазанный топленым маслом противень. Оставшееся масло растопить, смазать им струдель и посыпать тмином. Выпекать при температуре 180°С на среднем уровне около 30 минут, до золотистого цвета.

Классика по-новому

Вы любите пикантные блюда? Тогда добавьте в начинку 150 г мелко нарезанного сыра «Ромадур» или мюнстерского.



Выбираем вино

В Баварии и, конечно, в соседней Австрии струдель любят не только со сладкой начинкой. Тонкое тесто для струделя охотно начиняют овощами, мясом, рыбой или картофелем. Картофельный струдель вкусен и сам по себе, но в сочетании с пряным, не очень сухим, легким вином Грюнер Вельтлинер Федершпиль Кабинет (Grüner Veltliner Federspiel Kabinett) будет еще вкуснее. Типичный сильный перечный аромат в послевкусии придаст изюминку сливочно-сочному струделю.
Подойдет и гармоничное, полное Райнгау Рислинг (Rheingau Riesling), с характерным вкусом и не слишком кислое. Струдель будет хорошо сочетаться и с сильным, но не перегруженным танинами красным вином, например Кот дю Рон (Cotes du Rhône).

Котегория 1
Грюнер Вельтлинер Федершпиль (Grüner Veltliner Federspiel) (Австрия)
Кот дю Рон (Côtes du Rhône), марочное (Франция)

Котегория 2
Винклер Хазеншпрунг Рислинг (Winkler Hasensprung Riesling), поздний сбор, сухое, Райнгау (Германия)



Рулет с квашеной капустой

На 4 порции

Для теста:
300 г муки
3 яйца
1–2 ст. ложки воды
Соль

Для начинки:
200 г копченого сала
1 луковица
2 ст. ложки растительного масла
500 г квашеной капусты
Соль, свежемолотый перец
3 ягоды можжевельника
1 ч. ложка тмина
1/4 л. белого вина
200 г крупно натертого сыра «Тильзитер»
50 г топленого свиного сала
250 г сливок
Свеженатертый мускатный орех

1 Из указанных составляющих замесить тесто, накрыть полотенцем и поставить подходить.

2 Копченое сало и очищенную луковицу мелко нарезать. Масло нагреть в сковороде и обжарить на нем сало на среднем огне, добавить лук и все вместе припустить. Добавить мелко нарезанную квашеную капусту и приправить солью, перцем, можжевельником и тмином. Залить вином, закрыть крышкой и тушить на среднем огне 15–20 минут. Снять с плиты и поставить остывать.

3 Тесто раскатать в четырехугольник 40х60 см. Равномерно разложить на нем остывшую капусту и посыпать половиной сыра. Свернуть в рулет и на 20 минут положить в морозильник.

4 Духовку нагреть до 200°С. Топленое сало разогреть в сотейнике. Рулет с капустой нарезать на ломтики толщиной 4 см и положить в горячий жир. Оставшийся сыр смешать со сливками, приправить солью и перцем и залить этой смесью рулет. Выпекать в духовке на среднем уровне около 40 минут до золотистого цвета.

Классика по-новому

Сделайте изысканную начинку с тушеной савойской или белокочанной капустой.



Выбираем вино

Ощутимая плотность немного грубоватого Грюнер Вельтлинер с его пряным перечным послевкусием абсолютно сочетается с этим тяжелым блюдом. Квашеная капуста и сало действительно филигранно действуют на несколько тягучий Вельтлинер. Удачное сочетание — гармония без скуки.
Совсем другую, слегка экзотическую нотку швабскому блюду придаст мускат из Эльзаса.
Или совсем сумасшедшая комбинация: зрелое, сильное, не слишком сухое шампанское. Это почти домашнее игристое вино составит достойную партию салу и квашеной капусте.

Котегория 1
Мускат «Ле принс Аббе» (Muscat «Les Princes Abbes»), Эльзас (Франция)
Франкен-Зект (Franken Sekt) (купаж из Сильванера, Кернера и Рислинга), Франкония (Германия)

Котегория 2
Грюнер Вельтлинер Смарагд (Grüner Veltliner smaragd) (Австрия).

Пшеничные котлеты под зеленым соусом

На 4 порции

1 пучок молодого лука с луковицами
2 маленькие морковки
1 корень петрушки
1 долька чеснока
40 г сливочного масла
200 г пшеничной крупы среднего помола (или крупы из спельты)
Соль, свежемолотый перец
1/2 л овощного бульона
2 яичных желтка
2 ст. ложки свежнарезанной весенней зелени, например петрушки, базилика, кервеля, эстрагона, мяты
60 г тертого копченого сыра «Моццарелла»
1 яичный белок
3–4 ст. ложки дробленого фундука
Сливочное и растительное масло для жарки

Для соуса:

1 пучок весенней зелени (смесь)
100 г жирной сметаны
200 г обычной сметаны
1 ст. ложка нарубленного лука
Соль
Свежемолотый перец
Кайенский перец
Немного лимонного сока
2 ст. ложки взбитых сливок

1 Лук, морковь и корень петрушки очистить, с чеснока снять кожицу и все мелко нарезать.

2 Нагреть в сковороде сливочное масло и обжарить в нем овощи. Добавить пшеничную крупу и потушить все вместе, постоянно помешивая. Приправить солью и перцем, залить бульоном. Довести до кипения и варить на слабом огне около 20 минут, чтобы набухла крупа.
Хорошо перемешать, снять с огня и остудить.

3 Для соуса нарезать весенние травы. Жирную сметану и обычную сметану смешать с нарубленным луком и приправить солью, перцем, кайенским перцем и лимонным соком. Сначала добавить зелень, затем взбитые сливки. Поставить на холод.

4 Яичные желтки, нарезанную зелень и тертый сыр смешать с крупой, при необходимости еще раз приправить.

5 Сформировать из массы 8 маленьких круглых котлет и обвалять их сначала в слегка взбитом белке, затем в дробленых орехах. Панировку слегка прижать.

6 Нагреть растительное и сливочное масло в сковороде с антипригарным покрытием и обжарить котлеты до золотистого цвета.



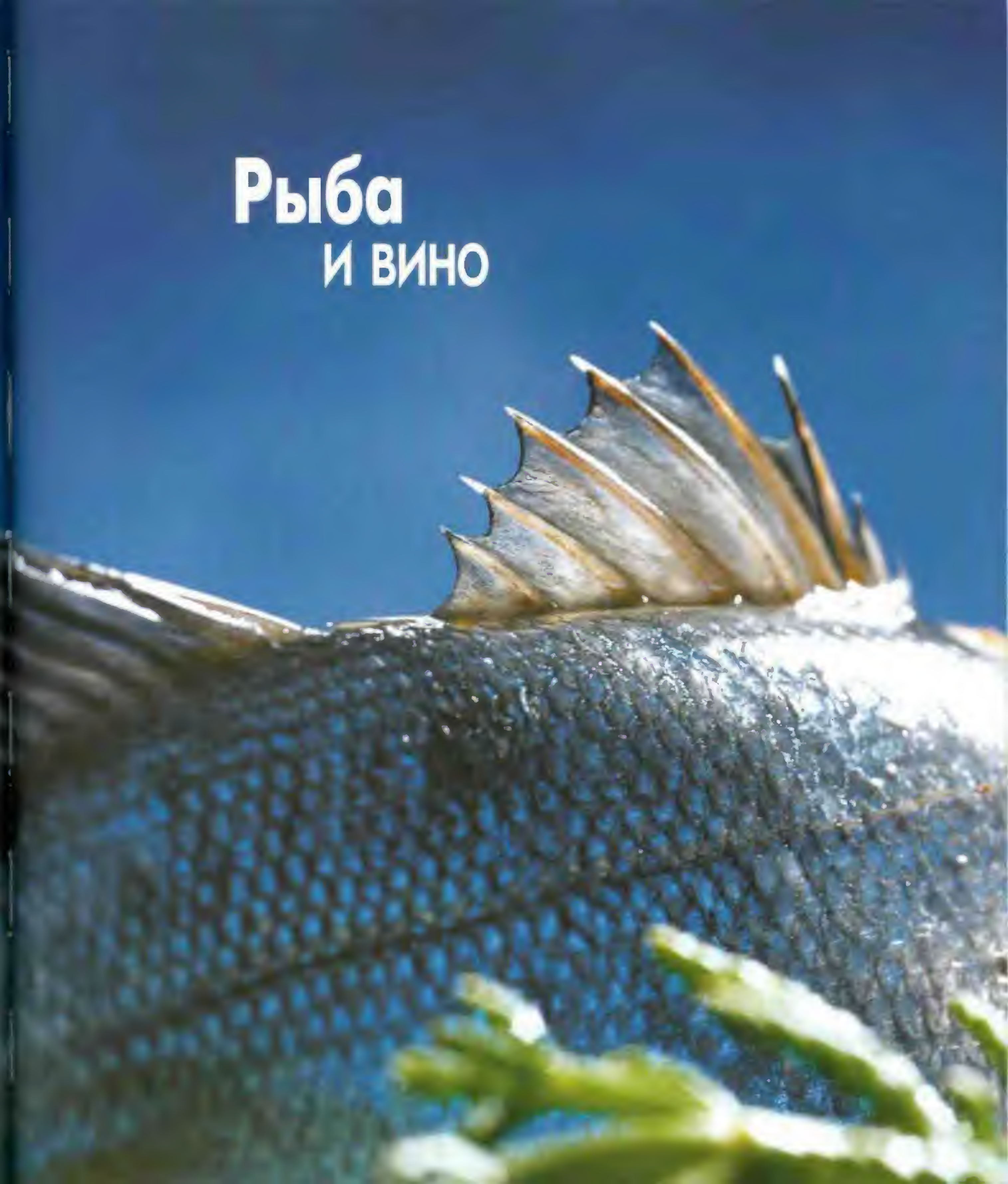
Выбираем вино

Это ароматное классическое блюдо вегетарианской кухни нуждается в сопровождении, которое может ему противостоять. Маловыразительное мягкое вино — не важно, красное или белое — тут будет явно не к месту. Основным условием для выбора являются характер, хорошая структура и живая, но уравновешенная, гармоничная кислинка. Подойдет сложный, с богатым букетом Совиньон (Sauvignon) с пикантными оттенками сладкого перца, крыжовника и прекрасным лимонным оттенком в послевкусии. Такой производят, например, в Новой Зеландии или в Калифорнии.
Еще один вариант — более тонкое, элегантное, не слишком роскошное Шардоне (Chardonnay). С этим блюдом отлично сочетается и бархатистое красное вино с интенсивными фруктовыми ароматами диких плодов, которые хорошо гармонируют с ореховой панировкой.

Категория 1
Шардоне Трентино (Chardonnay Trentino), марочное, Трентино (Италия)
Дорнфельдер (Dornfelder), сухое, Пфальц (Германия)

Категория 2
Совиньон Блан (Saubignon blanc), белое, Калифорния (США)





Рыба и вино

Запеченный судак

На 4 порции

1 подготовленный судак весом около 1,5 кг
Соль, свежемолотый перец
1 веточка эстрагона
1 пучок петрушки
50 г сливочного масла
Сок 1/2 лимона
8 луковок-шалот
2 дольки чеснока
4 молодые морковки
1/8 л рыбного бульона
200 г сливок

1 Судака обмыть, подсушить и приправить солью и перцем. Веточку эстрагона и половину петрушки вложить в брюхо. Поместить рыбу в смазанный 20 г масла сотейник и побрызгать лимонным соком. Нагреть духовку до 180°С.

2 Лук-шалот, чеснок и морковь очистить. Луковки-шалот и дольку чеснока разрезать пополам, а морковь вдоль на четыре части. Обложить ими рыбу, залить рыбным бульоном и жарить в духовке на среднем уровне 25–30 минут, время от времени поливая рыбным бульоном. Через 15 минут рыбу и овощи залить сливками, рыбу обложить оставшимися кусочками масла и жарить до готовности. Перед подачей посыпать оставшейся нарезанной петрушкой.

Гарнир
Подавать на блюде с отварным картофелем.

Классика по-новому
Вообще-то в Бадене так готовят щуку. Но у судака более ароматное мясо и намного меньше костей. Приготовленный таким способом окунь тоже очень вкусен. Если вместе с рыбой жарить и разрезанный на четыре части картофель, блюдо можно считать законченным.



Выбираем вино

На одной из дегустаций мы предпочли с жареным судаком крепкое белое вино. Сильный аромат рыбы буквально сливался воедино с Сильванером, с его приятными землистыми тонами, а терпкая кислинка и свежий аромат вина очень хорошо оживляли рыбу.
Также прекрасно проявило себя вино с Луары — Вуврэ (Vouvray), особенно когда рыбу подавали с подливкой и с овощами. Очень элегантная и сочная комбинация.

А кроме того, эта классическая пресноводная рыба составила изысканно-пряный ансамбль с бархатистым Мерло (Merlot). Удивительно приятный сюрприз. Рекомендуем.

Категория 1
Сильванер Кастеллер Кугельшпиль Кабинет (Silvaner Casteller Kugelspiel Kabinett), Франкония (Германия)
Мерло Борго делле розе (Merlot Borgo delle rose) (Италия)

Котегория 2
Вуврэ сек (Vouvray sec), Луара (Франция)



Отварная форель

На 4 порции

Для бульона:
2 л воды
1/2 л сухого белого вина
2 моркови
1 небольшой стебель лука-порея
1 маленький корень петрушки
1 корень сельдерея
1 небольшая луковица
2 веточки тимьяна
3 веточки петрушки
1 свежий лавровый лист
3 ягоды можжевельника
1 чайная ложка белого перца (горошком)
Соль
100 мл качественного белого винного уксуса

Кроме того:
4 свежие радужные форели
около 100 г сливочного масла

1 Овощи очистить и мелко нарезать. В воду влить вино, положить овощи и довести до кипения. Добавить травы и приправы и варить на слабом огне около 30 минут.

2 Аккуратно связать хвосты с жабрами или просто целиком положить рыбу в слегка кипящий отвар. При этом важно как можно меньше прикасаться к рыбе, чтобы не повредить слизистый слой. Варить на слабом огне в зависимости от размера рыбы 12–15 минут.

3 Шумовкой осторожно вынуть рыбу, уложить на тарелку и полить маслом.

Гарнир
Отварной картофель и зеленый салат.

Классика по-новому
Любая рыба, покрытая прозрачным слизистым слоем, такая, как сиг, голец, сом или щука, при варке в бульоне с уксусом приобретает голубой оттенок. Прямо с удочки или из специального аквариума в кастрюлю — тогда вкус будет превосходным. Если рыба в бульоне при варке загибается вверх, это признак абсолютной свежести. Для бульона обязательно использовать ароматный, не слишком кислый винный уксус.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Форель любит вино с живой кислинкой, пряными ароматами и длинным, мягким послевкусием. На одной из дегустаций комбинация с молодым Шабли (Chablis) получила пятерку. Однако зрелое Шабли наверняка было бы слишком доминирующим. По нашему мнению, молодое, свежее вино в любом случае будет лучше. Живая кислинка хороша, но она не должна быть слишком агрессивной, чтобы не вступить в конфликт с уксусом в бульоне. Вайсбургундер (Weissburgunder) из Штирии с пикантной фруктовой кислинкой, тонкими травяными оттенками и с мягким послевкусием тоже очень подходит. И конечно, все, что нужно для свежей форели, вы найдете в винах Альбариньо (Albarino) из галисийского региона Риас Байшас (Испания): травянистые ароматы, нежные цитрусовые оттенки и живую кислинку.

Категория 1
Вайсбургундер (Weissburgunder) (Австрия)

Категория 2
Шабли (Chablis), (Франция)
Альбариньо Моргадио (Albarino Morgadio), Риас Байшас (Испания)

Сом с овощами

На 4 порции

400 мл рыбного бульона
1/4 л сухого белого вина
1 лавровый лист
1 веточка тимьяна
3 веточки петрушки
2 луковицы
4 крупные моркови
1 небольшой корень сельдерея
1 крупный корень петрушки
1 небольшой цуккини
4 филе сома по 180 г каждое
Соль
Свежемолотый перец
Сок 1 лимона
60 г холодного сливочного масла
2 ст. ложки свеженатертого хрена
1 пучок шнитт-лука

1 Рыбный бульон с вином и травами влить в большую кастрюлю и варить около 10 минут на слабом огне. Лук, морковь, сельдерей и петрушку очистить, цуккини вымыть и всё нарезать тонкой соломкой. Положить овощи в бульон и варить 4–5 минут.

2 Филе сома вымыть, промокнуть полотенцем и приправить солью, перцем и лимонным соком. Положить филе в овощи и варить под крышкой на слабом огне 8–10 минут.

3 Рыбное филе и овощи вынуть шумовкой из бульона, дать стечь и разложить на 4 предварительно подогретые тарелки. Дать бульону немного увариться, затем маленькими кусочками подмешать в него сливочное масло, чтобы бульон загустел. Залить рыбу получившимся соусом и посыпать хреном и нарезанным шнитт-луком.

Классика по-новому
Разумеется, таким образом можно приготовить и любую другую ароматную рыбу, но выбирайте более жирную — так аромат будет сильнее.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Сом — дунайская рыба. А где Дунай красивее всего — по крайней мере, для любителя вина? Конечно, в Вахау. Понятно, что чудесные белые вина из этого прекрасного, маленького, но изысканного винодельческого региона прекрасно подойдут к блюдам из сома. Землистые и овощные ароматы и жирная рыба вполне сочетаются и с богатым Грюнер Вельтлинер, характерным, с фруктовым букетом и тонкой медовой ноткой, которая нежно обволакивает рыбу. Округленное, пряное послевкусие просто оптимально. Интересно попробовать и Шардоне (Chardonnay) из Нового Света, с немного древесными ароматами, оттеняющими элегантный фруктовый вкус. Вместе с жирным мясом сома получается почти сливочное, очень интересное сочетание.
Если вы предпочитаете красное вино, — крупная дунайская рыба вполне с ним справится, — то не берите слишком резкое молодое вино с большим количеством дубильных веществ — они плохо сочетаются с рыбой. Чересчур крепким вино тоже быть не должно, иначе оно перебьет вкус овощей. Подчеркнуто фруктовое, но элегантное Блаубургундер (Blauburgunder) из немецких земель, или Божоле Крю (Beaujolais Cru) с цветочными оттенками и живой кислинкой хорошо подходят к рыбе и к тому же полезны для пищеварения.

Категория 1
Шардоне (Chardonnay), Калифорния (США)

Категория 2
Флери Домен де Понсеро (Fleurie Domaine de Ponceau), Божоле (Франция)

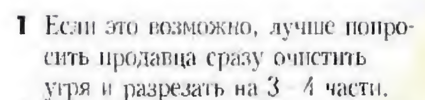
Категория 3
Грюнер Вельтлинер Смарагд Хонифогль (Grüner Veltliner Smaragd Honivogl) (Австрия)



Турнедо из угря с шалфеем

На 4 порции

Свежий угорь около 1 кг
Соль
Свежемолотый перец
16 больших листьев шалфея
8 тонко нарезанных полосок копченой колбасы
2 ст. ложки растительного масла
1–2 ст. ложки лимонного сока
1–2 пучка петрушки



1 Если это возможно, лучше попросить продавца сразу очистить угря и разрезать на 3–4 части.
2 Кусочки угря приправить солью и перцем. Обернуть каждый кусок 2 листьями шалфея, а затем 1 кусочком копченой колбасы. Обвязать веревочкой. Нагреть духовку до 180°С.
3 Растительное масло нагреть в сковороде и обжаривать кусочки угря с каждой стороны 3–4 минуты. Вынуть, уложить в форму и запекать в горячей духовке до готовности 4–5 минут.
4 Побрызгать турнедо лимонным соком и посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Гарнир

Отварной картофель или крестьянский хлеб.

Классика по-новому

Шалфей прекрасно гармонирует с жирным угрем, но если вы не любите сладковатый аромат, можете приправить рыбу свежими листьями тимьяна, а уже затем обернуть ее тонко нарезанной копченой колбасой. Уложить на кусочки тушеного красного или желтого сладкого перца.

ВЫБИРАЕМ ВИНО

К жирной рыбе выбирают сильное вино с высоким содержанием алкоголя, которое сможет ей противостоять. Легкое вино будет выглядеть слишком бледно. Тут уж можно позволить себе расточительство и выбрать, например, шикарное Траминер Ауслезе (Traminer Auslese), минеральное и с великолепным кислым вкусом, благодаря которому жирная рыба воспринимается легче.
А почему бы не попробовать чудесное Пюлиньи-Монтраше (Puligny-Montrachet), которое будет равноценным партнером угрю, а его долго сохраняющиеся, мягкие фруктовые ароматы оставят прекрасное впечатление.
Конечно, можно найти и более дешевый, но вполне элегантный Гевюрцтраминер (Gewürztraminer), изысканный и с тонкой кислинкой, который хорошо сочетается с деликатесной рыбой.

Категория 2
Гевюрцтраминер (Gewürztraminer), Южный Тироль (Италия)
Гельбе Траминер Ауслезе (Gelbe Traminer Auslese) (Австрия)

Категория 3
Пюлиньи-Монтраше Кло дю Кайер (Puligny-Montrachet Clos du Cailleret), Бургундия (Франция)



Сиг с петрушкой и луком

На 4 порции

4 подготовленных сига по 300 г каждый
4 веточки петрушки
2 луковки-шалот
Соль, свежемолотый перец
Сок 1 лимона
2–3 ст. ложки муки
2 ст. ложки растительного масла
100 г сливочного масла
1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
1 лимон

1 Рыбу промыть изнутри и снаружи, промокнуть и заложить в брюхо по веточке петрушки и по 1/2 очищенной луковки-шалот. Приправить солью и перцем и полить соком лимона. Обвалять в муке, лишнюю муку стряхнуть.

2 Растительное и 50 г сливочного масла растопить в форме для жарки и положить в нее рыбу головой к хвосту следующей. Обжарить на среднем огне, по 8–10 минут с каждой стороны. Спустя половину времени рыбу перевернуть лопаткой. Добавить оставшееся сливочное масло, посыпать нарезанной зеленью петрушки, сбрызнуть лимонным соком и встряхнуть.

3 Рыбу разложить на 4 предварительно подогретые тарелки, полить растопленным маслом с петрушкой и украсить ломтиками лимона.

Гарнир

Картофель с нарезанной зеленью петрушки и салат.

Классика по-новому

Жареный сиг приобретет очень изысканный вкус, если его сбрызнуть миндальным маслом. Для этого обжарить миндаль в 50 г сливочного масла, полить этим маслом рыбу, а ломтики лимона заменить апельсином.



Выбираем вино

К этому классическому блюду подходят многие простые белые вина из разных частей света, особенно итальянские. В Италии предпочитают тонкие белые вина со сдержанными фруктовыми ароматами, что неудивительно, ведь там вина ценят в первую очередь как сопровождение к еде. Бодрящие фруктовые ароматы Верначча ди Сан Джиминьяно (Vernaccia di San Gimignano), напоминающие о яблоках и дынях, очень приятно сочетаются с маслом, а тонкие горьковатые нотки в послевкусии и приятная кислинка придают особый шарм. Очень освежит маслянистого сига сочный фруктовый Совиньон (Sauvignon) из Южной Африки. А тем, кто любит элегантность, рекомендуем приятное на вкус белое вино из Риас Байшас, плотное, со сдержанно-сладким фруктовым ароматом и дерзкой кислинкой.

Категория 1

Верначча ди Сан Джиминьяно (Vernaccia di San Gimignano), марочное, Тоскана (Италия)

Саузерн Райт Совиньон Блан (Southern Right Sauvignon Blanc), Вестерн Кейп (ЮАР)

Категория 2

Филлабоа Гранха Филлабоа (Fillaboa Granja Fillaboa), Риас Байшас (Испания)

Лосось, запеченный под зеленым соусом

На 4 порции

4 филе лосося по 180 г каждое
Соль
Молотый белый перец
Сок 1/2 лимона
Сок и цедра 1/2 апельсина
20 г масла
400 г сливок
2 яичных желтка
1 чайная ложка тертого хрена
2–3 ст. ложки свеженарезанной весенней зелени, например эстрагона, укропа, петрушки, кервеля, базилика

1 Филе лосося вымыть, промокнуть полотенцем, приправить солью и перцем и сбрызнуть соком лимона. Овальную форму смазать маслом и положить в нее рыбу. Нагреть духовку до 200°С.

2 Смешать сливки, желтки, хрен, зелень и лимонную цедру и залить этой смесью лосося. Запекать в духовке около 15 минут до золотистого цвета.

Гарнир

Рассыпчатый рис, картофель с зеленью петрушки или макароны «талльятелле».

Классика по-новому

Таким способом можно запекать практически любое рыбное филе. По вкусу можно приправить сливочный соус пряной горчицей, карри, свежей кинзой или шафраном. Это рыбное блюдо всегда изысканно и быстро готовится.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Здесь требуется вино со сложным букетом, изысканное, средней плотности, которое сможет дополнить рыбу и соус из трав. Классическое Мюскаде де Севр э Мен сюр Лье (Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie) с ароматом хмеля и изысканным кислым вкусом составит интересный контраст. Кислинка оживит сливочный соус, а нежные оттенки хмеля в сочетании с минеральными нотками усилят ароматы трав. Элегантный Рислинг (Riesling) с сочным фруктовым ароматом и гармоничным кислым вкусом тоже будет интересным сопровождением к лососю. При выборе вина обратите внимание на то, чтобы оно было достаточно легким. Вполне естественно, что в Греции разбираются в том, какое вино лучше подавать к рыбе. К сожалению, на экспорт идет не так много действительно хороших вин. Греческие виноделы уже давно производят высококачественные и интересные вина. Например, замечательно подходит к этому блюду Роболла (Robolla), белое вино из Кефаллонии, потому что его свежая кислинка и прежде всего цитрусовые оттенки в послевкусии превосходно гармонируют со сливочным соусом из трав. Если вы любите легкие и бархатистые вина, выберите Шардоне или купаж, в состав которого входит Шардоне. Нежные ванильные оттенки бочкового вина тоже будут хороши, особенно если вы приправите соус смесью из кинзы и зелени петрушки.

Категория 1
Мюскаде де Севр э Мен сюр Лье (Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie), Луара (Франция)
Роболла (Robolla), Метакса Кефаллония (Греция)

Категория 2
Сен Веран «Кюве Ор Класс» (Saint Veran «Cuvée Hors Classe»), Бургундия (Франция)

Пикша с овощами и горчичным соусом

На 4 порции

1 подготовленная пикша 1,2 кг
Соль
Свежемолотый перец
1 лавровый лист
2 корня петрушки
2 веточки тимьяна
2 крупные моркови
1 корнеплод фенхеля
2 тонких стебля лука-порея
2 черешка сельдерея
50 г сливочного масла

Для соуса:
125 мл рыбного бульона
200 г сливок
20 мл сухого вермута «Нуайи-Пра» (Noilly Prat)
Соль
1–2 ст. ложки дижонской горчицы
1 пучок шнитт-лука

1 Рыбу вымыть, промокнуть и приправить солью и перцем. Лавровый лист, веточки петрушки и тимьяна положить в брюхо.

2 Овощи очистить и вымыть. Морковь очистить, у фенхеля отрезать зеленые веточки и отложить в сторону. Корнеплод разрезать вдоль на две части. Лук-порей нарезать тонкими кружочками. Морковь нашинковать мелкой соломкой. Черешки сельдерея и половинки фенхеля нарезать тонкими полосками. Духовку нагреть до 200°C.

3 Взять достаточно большой лист фольги и смазать половиной размягченного сливочного масла. Положить на нее сначала овощи, потом рыбу, а затем обложить кусочками оставшегося сливочного масла и загнуть фольгу. Края фольги плотно сжать, положить на противень, поместить в предварительно нагретую духовку и запекать 20–25 минут.



ВЫБИРАЕМ ВИНО



Это сочетание овощей и горчицы требует особенной чуткости при выборе вина, потому что, с одной стороны, вино не должно быть слишком сильным и сложным, чтобы не перебить аромат рыбы. С другой стороны, простому легкому вину многообразие ароматов рыбного блюда не оставит шансов. Рекомендуем с этим блюдом Савенньэр Ле Кло Сакре (Savenniéres Le Clos Sacrè), пряное белое вино с оттенками трав и прекрасно интегрированным кислым вкусом. В сочетании с овощами и рыбой это обычно не слишком впечатляющее вино проявляет себя наилучшим образом.

Элегантный Токай из Италии, со своим типичным ароматом цветов лимона и нежным фруктовым букетом, который ни в коем случае не должен быть навязчивым, особенная комбинация для любопытных гурманов. В таком сопровождении простая пикша станет настоящей аристократкой.

Зрелое Сансерр (Sancerre) со сдержанными фруктовыми ароматами персика и манго и ощутимым послевкусием прекрасно проявит себя и расставит акценты.

Категория 1
Ронко делле Бетулле (Ronco delle Betulle), Токай Фриулано (Италия)

Категория 2
Сансерр блан «Ла Гранд Резерв» (Sancerre blanc «La Grande Reserve»), белое, Луара (Франция)
Ле Кло Сакре (Le Clos Sacré), марочное, Луара (Франция)





4 В это время рыбный бульон и сливки вылить в сотейник и уварить на сильном огне, чтобы получилась густая масса. Приправить вермутом «Нуайи-Пра», солью и дижонской горчицей. Перед подачей добавить еще горчицы и взбить миксером в пену. Смешать с измельченными шнитт-луком и зеленью фенхеля.

5 Рыбу лучше подавать прямо в фольге, а соус сервировать отдельно.

Гарнир

Картофель с маслом.

Классика по-новому

Обычно по этому классическому рецепту рыбу нужно тушить, но в фольге она получается намного ароматнее. Рыбу можно и просто запечь. Состав овощей подбирается в зависимости от сезона.

Камбала «финкенвердер»

На 4 порции

4 подготовленные свежие камбалы по 350 г каждая
Сок 1 лимона
3–4 ст. ложки муки
Соль
Свежемолотый перец
100 г копченого сала
1 пучок молодого лука с луковицами
3 ст. ложки растительного масла
40 г сливочного масла
4 веточки петрушки
1 лимон

1 Выпотрошенную и с обрезанными плавниками камбалу вымыть и промокнуть полотенцем или бумагой. Сбрызнуть лимонным соком. Смешать муку с солью и перцем и обвалять в ней камбалу. Лишнюю муку стряхнуть.

2 Копченое сало очень мелко нарезать. У молодого лука обрезать корни и треть зелени, луковицу вместе с зеленью нарезать тонкими кольцами.

3 1 столовую ложку растительного масла разогреть в большой сковороде и обжарить в нем кусочки сала, затем вынуть их шумовкой и отложить в сторону. Добавить оставшееся масло и обжарить в нем колечки лука, затем тоже вынуть. Добавить 20 г сливочного масла и обжарить обваленную в муке камбалу 6–8 минут с каждой стороны до золотистого цвета. Вынуть и положить на предварительно подогретую тарелку.

4 Слить оставшееся после жарки масло и растопить в сковороде остатки сливочного масла.

5 Каждую камбалу посыпать кусочками сала и лука, полить горячим маслом и украсить петрушкой и четвертушкой лимона.

Классика по-новому

Изначально камбалу посыпали только кусочками сала. При этом сало не должно быть слишком соленым и острым, чтобы сохранить естественный аромат рыбы. Вместо зеленого лука, можно обложить рыбу полосками обжаренных цуккини. Оригинальная, но очень вкусная импровизация: тонкие полоски сельдерея обжарить до золотистого цвета и посыпать их поверх кусочков сала.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

На севере с этим блюдом пьют холодное пльзеньское пиво. Замечательное сочетание! Но это не значит, что к камбале не подойдет никакое вино. Нужно только быть осторожным с кислым вкусом, он ни в коем случае не должен быть агрессивным. Освежающим и вкусным будет крепкий Совиньон (Saubignon) с Луары или австрийский. Рекомендуем — и не только к этому блюду — отборный и очень элегантный Совиньон Граснитцберг (Sauvignon Grassnitzberg). Благородные ароматы дыма чудесно сочетаются с хрустящими кусочками сала. Кроме того, к ароматам жареного сала и рыбы подходят красные вина с сочным фруктовым букетом и мягкими бархатистыми танинами. Ни в коем случае не резкие, не назойливые и не тяжелые типы — нужно что-то приятное на вкус и сочное.

Категория 1
Лагрейн Дункель (Lagrein Dunkel), марочное, Трентино (Италия)

Категория 2
Кэранн CDR Ванданж Шабрий (Cairanne CDR Vendange Chabrille), марочное, Рона (Франция)

Категория 3
Совиньон Блан (Sauvignon blanc), белое (Австрия)

Клецки из щуки в соусе из кервеля

На 4 порции

400 г филе щуки
2 яичных желтка
400 г сливок
Соль
Свежемолотый белый перец
2 яичных белка
1 л воды или рыбного бульона

Для соуса:

1/4 л готового рыбного бульона
250 г сливок
1 пригоршня кервеля
Соль
Молотый белый перец
1 ст. ложка вермута «Нуайи-Пра» (Noilly Prat)
Немного цедры апельсина
Немного кетовой икры

1 Филе щуки перед обработкой поместить в морозилку на 30 минут. Затем или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, или измельчить в комбайне. Положить в хорошо охлажденную металлическую миску, а миску поставить в тазик, заполненный кусочками льда. Добавить желтки, половину сливок, приправить солью и перцем.

2 Белки и оставшиеся сливки взбить по отдельности, затем смешать с рыбной массой.

3 Воду или рыбный бульон нагреть в большой кастрюле. Двумя мокрыми столовыми ложками формовать клецки и варить их в горячей, но не кипящей жидкости 8–10 минут.

4 Для соуса смешать рыбный бульон со сливками, налить в сотейник и варить, пока не получится густая масса. Кервель перебрать, промыть и мелко нарезать. Соус приправить солью, перцем, вермутом и цедрой лимона.

5 Соус разлить по тарелкам, положить в каждую по 2 клецки и посыпать кетовой икрой.

Классика по-новому

Кервель вполне можно заменить водяным крессом, гулявником или щавелем. Если вы хотите сделать блюдо по-настоящему праздничным, посыпьте клецки икрой форели.

ВЫБИРАЕМ ВИНО

У кервеля сладковатый вкус, напоминающий фенхель и анис. Поэтому при выборе вина есть только две возможности: или усилить этот аромат таким же пряным вином, или приглушить его фруктовым, подчеркнуто кислым напитком. Если вы предпочитаете остренькое, выберите элегантное Мускателлер (Muscateller) с тонким ароматом свеженатертого мускатного ореха и других пряностей и с освежающей кислинкой. Подходящим кажется Мускателлер из Вайнфиртеля. Филигранный Рисланер (Rieslaner), с хорошо уравновешенными фруктовыми и кислыми оттенками, ароматный, очень гармонично оттенит нежные клецки. В целом замечательно подойдут вина с небольшой остаточной сладостью во вкусе. Если вы предпочитаете контрасты, выберите сухое, почти не кислое, хорошо охлажденное Фино (Fino) или Мансанилья Шерри (Manzanilla Cherry) с минеральными тонами и нежным миндальным ароматом. Можете попробовать и что-нибудь другое, чтобы доставить себе удовольствие, открывая что-то новое.

Категория 1

Рисланер Кабинет Цайлер Мёнхсганг (Rieslaner Kabinett Zeiler Mönchsgang), Франкония (Германия)
Гельбер Мускателлер Фидессер (Gelber Muscateller Fidesser), Вайнфиртель (Австрия)
Мансанилья «Папирусса» Солера Ресерва (Manzanilla «Papirussa» Solera Reserva), Андалусия (Испания)

Мидии под винно-перечным соусом

На 4 порции

2 кг мидий
1 лук-порей
2 моркови
2 дольки чеснока
3 ст. ложки оливкового масла
1/4 л сухого белого вина
125 мл рыбного бульона
Соль
Кайенский перец
250 г сливок
2–3 ст. ложки горошин
консервированного зеленого перца
2 ст. ложки нарезанной зелени петрушки

1 Мидии тщательно промыть проточной водой, открытые мидии отсортировать.
2 У лука-порея обрезать корни и зеленые кончики листьев. Стебель разрезать пополам, хорошо промыть и нарезать тонкими полосками. Морковь и чеснок очистить и мелко нарезать.
3 Нагреть масло в большой кастрюле и припустить овощи. Залить вином и рыбным бульоном, приправить и довести до кипения. Добавить к овощам мидии, накрыть крышкой и варить на среднем огне 6–8 минут, время от времени встряхивая кастрюлю.
4 Вынуть мидии шумовкой, положить в большую миску и поставить в теплое место.
5 Сливки и горошины перца добавить в бульон и варить на сильном огне, чтобы получилась густая масса. Залить мидии соусом, посыпать зеленью петрушки и сразу подать на стол.

Дополнение
Хрустящий белый хлеб.

Классика по-новому
Если вы не любите острое, возьмите вместо перца свежие, мелко нарезанные травы.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Моллюски, приготовленные в соусе из белого вина, будут оптимальны с молодым белым вином, например Виньу Верди (Vinho Verde) из Португалии. Однако сливки и перец горошком требуют уже более сильного вина, хотя оно не должно быть слишком крепким. Очень приятны вина с ощутимым, но хорошо интегрированным кислым вкусом и минеральными оттенками: Мюскаде сюр Лье (Muscadet sur Lie) с приятными оттенками хмеля, молодой Риванер (Rivaner) со сдержанными нотами муската и миндаля или элегантный Пино бианко (Pinot bianco) с не слишком доминирующими цветочными оттенками. К примеру, белое вино Мирто (Myrto) со своими многогранными экзотическими ароматами, легким оттенком древесины и с живой, хорошо гармонирующей кислинкой превосходно сочетается с острыми мидиями.

Категория 1
Виньу Верди Бранку Виньяш Альташ (Vinho Verde Branco Vinhas Altas), Португалия
Пино бианко Вилла Бартенау (Pinot Bianco Villa Barthenau), белое, Южный Тироль (Италия)

Категория 2
Мирто бианко (Myrto bianco), белое, Трентино (Италия)





Рыбные фрикадельки

На 4 порции

2 ломтика вчерашнего хлеба
4 молодые луковки с зеленью
1 большая морковь
20 г сливочного масла
1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки
1 ст. ложка мелко нарезанного шнитт-лука
600 г филе трески
2 яичных желтка
1 яичный белок
2 ст. ложки вермута «Нуайи-Пра» (Noilly Prat)
Соль
Молотый белый перец
Кайенский перец
6 ст. ложек растительного масла

1 Хлеб размочить в холодной воде. У лука обрезать корни и зеленые кончики листьев. Луковицы и очищенную морковь мелко нарезать, часть зелени лука нарезать тонкими кольцами. Припустить в нагретом сливочном масле, добавить зелень петрушки и шнитт-лук и поставить охладиться.

2 Хорошо охлажденное филе трески измельчить в универсальном комбайне.

3 Перемешать размоченный хлеб, смесь овощей, желтки, белок и вермут с измельченным рыбным филе. Приправить солью, перцем и кайенским перцем и мокрыми руками сформовать восемь фрикаделек. Накрыть и на 30 минут поставить в холодильник.

4 Нагреть растительное масло в сковороде с антипригарным покрытием и обжаривать фрикадельки на среднем огне с каждой стороны 4–6 минут до золотистого цвета.

Гарнир

Картофельный салат.

Классика по-новому

Если зелень петрушки заменить свежей кинзой, а вермут хересом «Фино», фрикадельки приобретут интересный восточный оттенок.



Выбираем вино

Белые вина из Жюрансона, винодельческого района на юго-западе Франции, известны своим горячим характером и уравновешенным вкусом. Это очень гармоничные легкие вина, которые обволакивают рыбные котлетки, оставаясь при этом достаточно выразительными. Тонкие зрелые ароматы груши и маракуйи, оттенки меда и трав вместе с ароматом жареных фрикаделек составляют очень привлекательное целое. Очень простым, но интересным сочетанием представляются фрикадельки с более крепким, свежим, кислым розовым вином из Наварры или из центральной Италии, с тонким ягодным букетом, не слишком конфетным, чтобы не перебить нежный аромат рыбы. И еще совсем простой, но очень привлекательный вариант — легкий Граубургундер (Grauburgunder) с оттенком меда и утонченной кислинкой, а также ореховыми нотками в послевкусии.

Категория 1

Жюрансон сек Сев д'Отон (Jurancon sec Seve d'Automne) (Франция)
Чера Суоло (Cera suolo), Terra d'Aligi Montepulciano d'Abruzzo (Италия)
Граубургундер Кабинет Шелингер Кирхберг (Grauburgunder Kabinett Schelinger Kirchberg), Баден (Германия)




Мясные блюда
и вино

Утка «фирлендер»

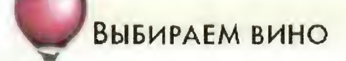
На 4 порции

1 домашняя утка с потрохами (2,5 кг)
Соль
Свежемолотый перец

Для начинки:
50 г изюма
60 мл кальвадоса
2 больших ароматных яблока
200 г хлеба
3 ст. ложки утиного сала
1/2 чайной ложки сахара
375 мл белого вина
4 свежих листика шалфея
На кончике ножа – корица и гвоздика
Свеженатертый мускатный орех
Цедра 1/2 апельсина
2 ст. ложки растительного масла
20 г сливочного масла
125 мл куриного бульона

1. Утку вымыть, промокнуть полотенцем и натереть внутри и снаружи солью и перцем.
2. Изюм размочить в 40 мл кальвадоса и дать набухнуть. Яблоки разрезать на 4 части, очистить, удалить сердцевину и мелко нарезать. Хлеб тоже мелко нарезать.
3. Сало разогреть, положить в него кусочки яблока, посыпать сахаром и обжарить до золотистого цвета. Добавить кусочки хлеба и тоже обжарить. Снять с огня и добавить изюм вместе с кальвадосом. Доливать вино, пока не получится эластичная масса. Приправить солью, перцем и остальными специями и наполнить этой массой утку. 2 столовые ложки массы оставить. Брюшко утки зашить ниткой.
4. Растительное и сливочное масло нагреть в сотейнике и обжарить в нем утку со всех сторон. Накрыть крышкой и жарить в духовке 40 минут, поливая вином. Снять крышку и жарить еще 50 минут до золотистого цвета, при этом поливая бульоном. Перед окончанием готовки установить регулятор температуры на 220°С. Полить утку оставшимся кальвадосом и жарить еще несколько минут, чтобы получилась хрустящая корочка.
5. Вынуть утку из сотейника и поставить в теплое место. Из жидкости, оставшейся после жарки, удалить жир, оставшуюся начинку положить в получившуюся жидкость и немного уварить. Сырую утиную печенку измельчить, пропустить через сито и подмешать в соус. Немного нагреть, но не доводить до кипения.
6. Утку разрезать, начинку вынуть ложкой и разложить вокруг утки. Соус подать отдельно.

Гарнир
Краснокочанная капуста



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Сочное и ароматное мясо утки оптимально сочетается с мягким красным вином, например Блаубургундером (Blauburgunder) из Германии. Фруктовые ароматы, особенно вишни, чудесно дополнят утку. Превосходно гармонирует с этим блюдом и плотное, сложное Барбера (Barbera). Осторожнее с танинами, они могут разрушить тонкий типичный аромат утки. В сочетании с легкой фруктово-сладковатой начинкой подойдет и хорошо структурированное, но довольно легкое Гевюрцтраминер (Gewürztraminer), например из Северной Италии. Пряные ароматы вина не должны слишком доминировать, чтобы не отвлекать внимание от достоинств изысканной начинки.

Категория 1
Шпетбургундер Фрайбургер Штайнмауер (Spätburgunder Freiburger Steinmauer) (Германия)
Гевюрцтраминер Корнелль (Gewürztraminer Cornell), Южный Тироль (Италия)
Рупестрис Барбера д'Асти Супериоре (Rupestris Barbera d'Asti Superiore), марочное, Пьемонт (Италия)



Фрикасе из курицы

На 4 порции

1 вареная суповая курица (1,5 кг)
250 г спаржи
60 г сливочного масла
150 г шампиньонов
2 ст. ложки муки
1/4 л сухого белого вина
1/4 л куриного бульона
Соль
Молотый белый перец
2 крупных помидора
4 маринованных артишока
Сок и цедра 1/2 лимона
125 г сливок
2 яичных желтка
1/2 пучка петрушки

1 С курицы снять кожу, отрезать ноги и мясо нарезать. Спаржу очистить и нарезать кусочками по 3 см. Отварить в небольшом количестве подсоленной воды с 10 г сливочного масла около 15 минут. Грибы очистить, разрезать на 4 части и обжарить в 20 г масла.

2 Оставшееся сливочное масло нагреть в сотейнике, всыпать муку и смешать. Влить вино и бульон, хорошо перемешать, приправить солью и перцем и 15 минут варить на медленном огне, время от времени помешивая. Помидоры ошпарить подсоленным кипятком, удалить кожицу, разрезать пополам, вырезать сердцевину, а остальное мелко нарезать.

3 Спаржу, шампиньоны, разрезанные на 4 части артишоки, помидоры и мясо курицы положить в соус и все перемешать. Приправить лимонным соком и солью и довести до кипения.

4 Сливки, желтки, сок лимона и цедру смешать с нарезанной зеленью петрушки и добавить к фрикасе. Еще раз нагреть, но не доводить до кипения. Подать с рисом, макаронами или отварным картофелем.

Классика по-новому

Куриное фрикасе станет очень изысканным, если приготовить его со свежими сморчками или добавить креветки, речных раков или молодой горошек.



Выбираем вино

Чтобы тонкий вкус курицы и спаржи мог проявиться в полную силу, вино должно быть не слишком богатым, но при этом изысканным. Попробуйте вино с тонким фруктовым ароматом и хорошо уравновешенной кислинкой, которое оживит фрикасе и одновременно придаст ему элегантность. Классическое Вайсбургундер (Weissburgunder) с великолепными фруктовыми оттенками, округлое и приятное на вкус, но совсем не сложное, не будет иметь проблем ни со сливочным соусом, ни с нежными овощами. Вы хотите найти интересные акценты? Тогда рекомендуем вам бархатистое Шардоне (Chardonnay) с легким оттенком бочки, которое подчеркнет кремовый соус, и фрикасе в сочетании с ним покажется еще более вкусным.

Категория 1

Мюллер Тургау (Muller Turgau), марочное, Трентино (Италия)
Вайсбургундер Шпетлезе (Weissburgunder Spätlese), поздний сбор, Пфальц (Германия)
Монт Марсаль Шардоне (Mont Marcal Chardonnay) (Испания)

Цыпленок, тушеный в рислинге

На 4 порции

1 мясистый цыпленок (1,5 кг)
1 ст. ложка лимонного сока
Соль
Свежемолотый перец
2 свежие веточки эстрагона
40 г сливочного масла
4 луковки шалот
4 моркови
1/4 л сухого вина «Рислинг Кабинет»
100 мл куриного бульона
4 ст. ложки жирной сметаны
2 яичных желтка
1 ст. ложка дижонской горчицы
1/2 пучка шнитт-лука

1 Цыпленка вымыть и промокнуть полотенцем. Натереть лимонным соком, солью и перцем, положить внутрь веточку эстрагона. Разогреть в сотейнике масло и обжарить цыпленка со всех сторон. Нагреть духовку до 160°С.
2 Очистить лук-шалот и морковь. Шалот разрезать на 4 части, морковь на толстые ломтики или кусочки. Положить в сотейник к цыпленку и припустить. Залить вином и бульоном, накрыть крышкой и тушить в духовке 45 минут. Вынуть, выложить на противень с антипригарным покрытием и жарить при 210°С до золотистого цвета.
3 Жирную сметану, желтки и горчицу смешать. С оставшейся веточки эстрагона оборвать листья, мелко нарезать и добавить в смесь. Смешать с жидкостью, оставшейся после тушения, взбить веничком и нагреть, но не доводить до кипения.
4 Цыпленка разрезать, залить соусом и посыпать крупно нарезанным шнитт-луком.

Классика по-новому

Эстрагон придает цыпленку изысканный оттенок. Если заменить эстрагон свежей кинзой, блюдо приобретет восточные ноты.

Выбираем вино

По логике с этим блюдом нужно пить вино, в котором тушили цыпленка, – свежий, фруктовый, не слишком кислый Рислинг (Riesling).
Вкус блюда заметно изменится в зависимости от того, какой вид рислинга вы выберете. Классическим и очень элегантным будет сочетание с тонким, винифицированным по современным технологиям Райнгау-рислингом (Rheingauriesling) или с терпким сложным Рислингом из австрийского Камиталя.
Если вы любите богатые вина, потушите цыпленка в мозельском Рислинге (Moselriesling), можно даже в полусухом, и возьмите к нему еще бутылочку из этого же региона.

Категория 1
Рислинг Урцигер Вюрцгартен (Riesling Ürziger Würzgarten), Мозель (Германия)

Категория 2
Рислинг Монтоза (Riesling Montosa), Райнгау (Германия)
Рислинг Цёбингер Хайлигенштайн Лира (Riesling Zobinger Heiligenstein Lyra), Камталь (Австрия)





Шницель по-венски

На 4 порции

4 тонких телячьих шницеля по 140 г
Соль, свежемолотый перец
2 ст. ложки муки
80–100 г хлебных крошек
2 яйца
80 г топленого сала
20 г сливочного сала
1 лимон
4 веточки кудрявой петрушки

1 Шницели отбить молоточком и натереть солью и перцем.
2 В одну тарелку насыпать муку, во вторую хлебные крошки, а в третьей смешать яйца.
3 Кусочки мяса обвалять сначала в муке, потом в яйцах и, наконец, в хлебных крошках. Панировку слегка прижать, лишние крошки стряхнуть.
4 Топленое сало нагреть на двух сковородах и на каждой жарить по два шницеля на среднем огне около 2 минут до золотистого цвета. Осторожно перевернуть и жарить с другой стороны также около 2 минут до золотистого цвета. Слить жир и растопить в сковородах по 10 г сливочного масла. Окунуть в него шницели и подать, украсив четвертушками лимона и веточками петрушки.

Гарнир

Вареный картофель с полевым салатом.

Классика по-новому

Вместо телячьего шницеля можно таким же образом приготовить телячьи котлеты. В этом случае половину хлебных крошек замените свежепатертым пармезаном. Не совсем классическими, но очень вкусными шницели получатся, если хлебные крошки смешать с мелко нарезанным тимьяном, розмарином или молотыми орехами.



Выбираем вино

К сочному мясу с хрустящей маслянистой панировкой требуется приятное на вкус и довольно сильное белое вино. Классическое сопровождение к этому популярному австрийскому блюду, разумеется, Грюнер Вельтлинер (Grüner Veltliner), «Смарагд» или «Шпетлезе», с пряным перечным послевкусием. Великолепный «Фон ден Террассен» (Grüner Veltliner von den Terrassen) замечательно подходит к этому классическому австрийскому блюду. Сильное вино с прекрасно интегрированным кислым вкусом и тонкими фруктовыми ароматами и перечным послевкусием — отличное дополнение к шницелю, которое придаст блюду невероятный шарм.
Очень интересно будет и Шардоне (Chardonnay) с элегантно вплетенным бочковым вкусом, потому что нежный оттенок ванили хорошо сочетается с ароматом масла.
Если вы любите красное вино, выбирайте не слишком крепкое, с мягкими танинами. Хорошо сделанный Фернач (Vernatsch), Цвайгельт (Zweigelt), Дорнфельдер (Dornfelder) или даже простое Мерло (Merlot) очень приятно дополнят хрустящее сочное мясо.

Категория 1
Шардоне Шевальер Гранд Резерв (Chardonnay Chevaliere Grande Reserve), Лангедок (Франция)
Дорнфельдер (Dornfelder), сухое, Пфальц (Германия)

Категория 3
Грюнер Вельтлинер Смарагд (Grüner Veltliner Smaragd «Von den Terrassen») (Австрия)

Телячья грудинка, фаршированная зеленью

На 4 порции

1,2 кг телячьей грудинки с разрезом в виде кармашка
Соль
Свежемолотый перец
3 ломтика хлеба
60 г сливочного масла
125 мл горячего молока
1 пучок весенней зелени, например петрушки, кервеля, базилика, эстрагона
2 луковки-шалот
1 маленькая долька чеснока
100 г телячьего фарша
2 яичных желтка
цедра 1/2 лимона
свеженатертый мускатный орех
1 пучок зелени для супа
1 ст. ложка томатной пасты
400 мл мясного бульона
125 г сливок

1 Грудинку приправить солью и перцем. Хлеб мелко нарезать и обжарить в 20 г сливочного масла до золотистого цвета. Затем залить горячим молоком и дать немного пропитаться.

2 Весеннюю зелень мелко нарезать, лук-шалот и чеснок очистить. l шалот и чеснок мелко нарезать. Зелень, шалот и чеснок, телячий фарш, яичные желтки и цедру лимона смешать с размягченными кусочками хлеба, обильно приправить солью, перцем и мускатным орехом. Получившийся фарш положить в кармашек, вырезанный в телячьей грудинке, и зашить отверстие ниткой.



Выбираем вино

Любителям белого вина можно порекомендовать округлое, плотное вино, желательно с фруктовыми акцентами. Это может быть Шардоне (Chardonnay), но без оттенков древесины, или хорошо подобранный купаж из Шардоне и Пино бианко (Pinot bianco). Вино ни в коем случае не должно быть слишком кислым. Это относится и к розовым, и к красным винам. На многих дегустациях мы заметили, что в комбинации с кушаньями чаще всего обращают на себя внимание как раз менее ароматные розовые вина. Конечно, чересчур фруктовые вина здесь будут не к месту, но сочное розовое вино из Прованса со сдержанным кислым вкусом прекрасно гармонирует со свежей зеленью.

Вы любите сюрпризы? Тогда выберите Пино Неро (Pinot Nero). Только обратите внимание: это не красное вино, а белое. Оно получается белым — интересный факт, который даст тему для беседы о виноделии, но хорошо оно не только этим. У него характерный букет красного вина, прекрасно дополняющий жареную грудинку, но при этом достаточно сдержанный, так что он не «забьет» и начинку из зелени.

Категория 1
Терре ди Франчакорта (Terre di Franciacorta bianco), белое, марочное (Италия)
Ле Беатин Розе (Les Béatines Rosé), Прованс (Франция)

Категория 2
Имперо (Impero), Пезаро (Италия)



3 Нагреть духовку до 180°С. Оставшееся масло разогреть в сотейнике. Положить туда мелко нарезанную суповую зелень и крупно нарезанный оставшийся шалот. Слегка обжарить, затем добавить томатную пасту и еще немного потушить. Грудинку положить в сотейник, залить половиной бульона и жарить в духовке 1 1/2 часа до золотистого цвета, время от времени поливая оставшимся бульоном.

4 Жаркое вынуть и дать остыть. В жидкость, оставшуюся после жарки, влить сливки, массу перемешать и поставить на огонь немного увариться. Жаркое нарезать ломтиками, лучше электрическим ножом. Соус подать отдельно.

Гарнир

К этому блюду подходят молодые овощи по сезону.

Классика по-новому

Для разнообразия в фарш можно положить мелко нарезанный, немного припущенный шпинат, а вместо зелени — 100 г нарезанного мелкими кусочками сыра «Моццарелла».

Тушеная телячья нога

На 4 порции

1 задняя телячья нога около 1,5 кг
250 г тонкого свиного сала
(с брюшной части)
1 небольшая нарубленная телячья кость
Соль, свежемолотый перец
1 пучок зелени для супа
4 луковки-шалот
1 пучок петрушки
2 ст. ложки растительного масла
40 г сливочного масла
1 ст. ложка томатной пасты
125 мл сухого белого вина
400 мл мясного бульона
2 ст. ложки жирной сметаны
Цедра 1/2 лимона

1 Телячью ногу, свиное сало и кусочки кости вымыть и обсушить. Ногу и сало натереть солью и перцем.
2 Зелень для супа очистить и вымыть, лук-шалот очистить и все мелко нарезать. У петрушки оборвать листья и отложить, стебли измельчить. Нагреть духовку до 180°С.
3 Растительное и сливочное масло нагреть в сотейнике и обжарить в нем ногу и сало. Добавить кости, овощи и стебли петрушки и немного припустить. Подмешать томатную пасту и залить белым вином. Дать немного увариться, затем залить мясным бульоном и тушить в духовке 2 часа. При этом время от времени поливать жидкостью из сотейника.
За 30 минут до конца готовки снять крышку и дать мясу подрумяниться.
5 Отделить мясо от кости и положить в теплое место. Свиное сало разрезать на четыре части и удалить кость. Из подливки удалить жир, овощи измельчить вместе с жидкостью и протереть через сито. Жирную сметану смешать с цедрой лимона и мелко нарезанными листьями петрушки и затем добавить в соус. Еще немного поварить, потом подать к мясу.

Гарнир

Картофельное пюре и морковь, смешанная с овощами.

Классика по-новому

Тушенные таким образом другие части телячьей туши, например грудинка или шейка, тоже очень вкусны. Другие виды мяса с хрящами и костями также будут весьма сочными, а получившемуся при этом соусу гарантирован замечательный аромат.



Выбираем вино

Если хотите, чтобы белое вино устояло перед интенсивными запахами тушеного мяса, оно должно быть хорошо сбалансировано. У легкого вина нет ни малейших шансов. А вот у сильного белого бургундского определенно есть: это вино однородное, мягкое, с богатой структурой ароматов лимона, персика и цветов и долгим послевкусием. Если вы не хотите разориться и вообще предпочитаете к тушеному мясу красное вино, можно порекомендовать терпкое, зрелое Цвайгельт (Zweigelt) с приятными танинами — из Карнунтума или с Нойзидлер-Зее. Нельзя возразить против бодрящего испанского или греческого вина. Например, богатое экстрактами и с подчеркнуто фруктовыми ароматами красное вино с восточного Пелопоннеса, самого крупного винодельческого района Греции.

Категория 2
Блауер Цвайгельт (Blauer Zweigelt) (Австрия)
«Св. Георг» Агиоргитико («St. Georg» Agiorgitiko), Немея (Греция)

Категория 3
Меерсол (Meersault), Бургундия (Франция)

Телячья печенка по-берлински

На 4 порции

4 крупные луковицы
2 крупных ароматных яблока
4 куска телячьей печенки по 180 г каждый
Соль
Свежемолотый перец
2 ст. ложки муки-крупчатки
7 ст. ложек растительного масла
50 г сливочного масла
4 корня петрушки

1 Лук и яблоки очистить. Из яблок удалить сердцевину. Лук нарезать тонкими кольцами, яблоки кусочками толщиной 1 см.
2 При необходимости печенку очистить от пленки и жил. Приправить солью и перцем и обвалять в муке. Излишек муки стряхнуть.
3 Нагреть в сковороде 5 столовых ложек растительного масла и обжарить лук на среднем огне до золотистого цвета. Лук вынуть, вымыть сковороду и нагреть в ней оставшееся растительное масло и сливочное масло. Обжарить печенку с обеих сторон по 2 минуты.
4 Во второй сковороде растопить 40 г сливочного масла и на медленном огне припустить в нем кусочки яблока, время от времени переворачивая.
5 Кусочки печенки выложить на предварительно подогретые тарелки, разложить на них яблоки и лук. Украсить тертой петрушкой.

Гарнир

Картофельное пюре.

Классика по-новому

По этому рецепту можно приготовить не только телячью, но также свиную, баранью или кроличью печенку. Они получатся не менее вкусными. Несколько капель бальзамического уксуса придадут блюду изысканность.

ВЫБИРАЕМ ВИНО

Поджаристый острый лук в сочетании с фруктовыми, немного карамельными ароматами яблок, и к тому же типичный интенсивный вкус печенки все это требует достаточно сильного вина. С одной стороны, оно должно быть фруктовым, но не слишком, чтобы не заглушить вкус яблок. Излишек танинов также повредит, но и слишком мягким вино не должно быть. Может, лучше все-таки пиво? Нет, мир вин достаточно обширен, чтобы найти подходящий сорт и к этому блюду.
Интересное сочетание получается с сухим, элегантным Токаем Фриулано (Tokai Friulano), потому что пряные ароматы, особенно миндаля и роз, способствуют тому, чтобы классическое берлинское блюдо не казалось слишком грубым.
Если вы хотите лучше оттенить аромат яблок, попробуйте маслянистое Шардоне (Chardonnay) с оттенком яблока и цитрусовыми нотками. Это воодушевляет!
Элегантное, пряное, округлое Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon) из Калифорнии составит противовес луку и печенке, а концентрированный фруктовый вкус и резкая структура вина сделают блюдо по-настоящему благородным.

Категория 2
Коллио Токай Фриулано (Collio Tocai Friulano), марочное (Италия)
Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Калифорния (США)

Категория 3
Леска Шардоне (Lesca Chardonnay) (ЮАР)





Спинка молочного поросенка с молодым луком

На 4 порции

1,2 кг спинки молочного поросенка с кожей
Соль
Свежемолотый перец
2 ст. ложки растительного масла
20 г сливочного масла
400 г мелкой молодой картошки
1 пучок молодого лука с луковицами
2 маленькие морковки
2 дольки чеснока
1/4 л мясного бульона
1/2 пучка петрушки

1 Кожу надрезать в форме ромба острым ножом (лучше если это сделает мясник). Натереть солью и перцем. Нагреть духовку до 180°С. Растительное и сливочное масло нагреть в сотейнике и обжарить поросенка со всех сторон. Картофель очистить и вымыть. У молодого лука обрезать корни и треть зелени. Морковь очистить и разрезать вдоль на четыре части. Дольки чеснока очистить и разрезать пополам.

2 Поставить поросенка в духовку и жарить около 40 минут. Время от времени поливать образовавшимся при жарке соком. Через 30 минут обложить мясо картофелем и продолжать жарить.

3 Добавить к мясу лук, морковь и чеснок, полить бульоном и тушить еще 30 минут до готовности.

4 Мясо вынуть, при необходимости дожарить на гриле до золотистого цвета. Нарезать зелень петрушки и смешать ее с овощами.

5 Мясо нарезать ломтиками и обложить картофелем и овощами. Соусу дать немного увариться и подать к мясу.

Дополнение

Свежий крестьянский хлеб.

Классика по-новому

По этому рецепту можно приготовить и свиную шейку. Если шкурку сбрызнуть соленой водой, она станет особенно хрустящей, а от темного пива приобретет красивый глянец.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Вы не ошибетесь, если с поросенком по-баварски выпьете баварское же вино. Попробуйте франконский Кернер (Kerner), благородный и возбуждающий. Он устоит перед мясом, а пикантная кислинка подчеркнет нежные ароматы молодого лука и моркови. Если вы предпочитаете белое вино — сильный, пряный Цирфандлер (Zierfandler) из Австрии достойный конкурент жареному мясу с овощами. Свинина и белое вино — возможно, немного необычное сочетание, но, благодаря нежным тушеным овощам, вполне реальное.
Если вы предпочитаете красное вино, то можно и в немецких землях найти очень приятное и стильное сопровождение, например Лембергер (Lemberger) из Бадена.
А может быть, вы хотите привлечь внимание своих гостей и вызвать дискуссию? Тогда попробуйте несложное Барбера (Barbera). Тонкие вишневые и сливовые ароматы придадут мясу приятную кисловатую ноту, которая, однако, не каждому по вкусу.

Категория 1
Кернер (Kerner), позднего сбора, Франкония (Германия)
Лембергер (Lemberger), сухое, Баден (Германия)
Балау Барбера д'Асти Супериоре (Balau Barbera d'Asti Superiore), марочное, Пьемонт (Италия)

Котлеты из телятины

На 4 порции

300 г телячьего фарша
300 г свиного фарша
1 луковица
40 г сливочного масла
2 простые булочки
200 мл горячего молока
1/2 пучка петрушки
2 яйца
1 чайная ложка свеженарезанного майорана
Соль
Свежемолотый перец
1 чайная ложка острой горчицы
4 ст. ложки растительного масла

1 Оба фарша смешать в миске. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в 20 г сливочного масла.
2 Булочки размягчить в горячем молоке. Петрушку мелко нарезать.
3 Обжаренный лук, булочки, зелень петрушки, яйца, майоран, соль, перец и горчицу добавить в фарш и руками хорошо перемешать.
4 Мокрыми руками сформовать 8 круглых, не очень толстых котлет и положить их на мокрую доску.
5 Растительное и оставшееся сливочное масло растопить в одной большой или двух небольших сковородах и положить туда котлеты. Жарить на среднем огне 4–6 минут, затем перевернуть и жарить с другой стороны также 4–6 минут.

Гарнир

Салат из картофеля и огурцов.

Классика по-новому

Эти же телячьи котлеты, только маленькие, чтобы их удобно было есть, — прекрасная закуска для вечеринки. Разумеется, к ним пойдут те же самые вина.



Выбираем вино

Типичное австрийское вино, Вельшрислинг (Welschriesling) из Штайермарка, — несомненный фаворит с австрийскими котлетами. Фруктовые, слегка яблочные оттенки делают сочные котлеты еще более неотразимыми, а пикантная, но хорошо интегрированная кислинка придаст изысканность. И Мюллер-Тургау (Müller-Thurgau) из Франконии, тонкое, достаточно крепкое и при этом элегантное, прекрасно подходит к этому блюду. Но, пожалуйста, не берите одно из тех невыразительных вин массового производства, которые, к сожалению, еще встречаются. И конечно, к котлетам, фрикаделькам и т.д. очень хорошо подойдет холодное пиво, а также красное вино, не слишком тяжелое и не слишком фруктовое. Возможно, легкое, несложное Бардолино (Bardolino), которое подчеркнет вкус нежных мясных котлет и при этом не будет скучным.

Категория 1
Вельшрислинг Грасснитцберг (Welschriesling Grassnitzberg), Штайермарк (Австрия)
Бардолино Кьяретто классико (Bardolino Chiaretto classico), Венето (Италия)
Мюллер Тургау (Müller Thurgau), Франкония (Германия)



Айнтопф «пихельштайн»

На 4 порции

200 г говяжьей грудинки
250 г свиной шейки
250 г телячьей грудинки
1 крупная луковица
60 г топленого масла
Соль
Свежемолотый перец
1 чайная ложка свежего нарезанного майорана
1/2 л мясного бульона
300 г неразваривающегося картофеля
300 г моркови
1 маленький корень сельдерея
1 корень петрушки
1 стебель лука-порея
1/2 маленького кочана савойской капусты
1/2 пучка петрушки

Категория 1
Пино Блан де Нуар Засбахер (Pinot Blanc de Noirs Sasbacher), (Flaschengärung), Баден (Германия)
Пино гриджо (Pinot grigio), марочное (Италия)
Доль Терр де Фё (Dôle Terre de Feu) (Швейцария)

1 Мясо и очищенный лук нарезать крупными кусками. 40 г топленого масла нагреть в сковороде и обжарить в нем лук. Положить туда же приправленное солью, перцем и майораном мясо и немного потушить на сильном огне. Залить 1/4 л мясного бульона и тушить на медленном огне около 30 минут.

2 Картофель, морковь, сельдерей, корень петрушки, лук-порей и савойскую капусту очистить и крупно нарезать. Оставшееся масло растопить в большом сотейнике и обжарить в нем овощи. Добавить мясо, все смешать и залить оставшимся бульоном. Накрыть крышкой и тушить на медленном огне или в духовке при 160°C около 50 минут. В конце положить крупно нарезанную зелень петрушки.

Дополнение

Свежий крестьянский хлеб.

Классика по-новому

Появится очень интересная нотка, если вместо майорана положить в блюдо листочки эстрагона. Но их нужно добавлять не раньше, чем за 10 минут до конца готовки, так как эстрагон очень чувствителен к теплу.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Общепризнанным считается, что овощи и резкое кислое вино не гармонируют друг с другом. Поэтому выбирайте вино с тонким, сдержанным и хорошо интегрированным кисловатым вкусом. Вы хотите удивить ваших гостей? Тогда пусть в их бокалах играет розовое шампанское. Но оно должно быть гибким, с элегантным фруктовым ароматом и с бархатистым послевкусием, чтобы хорошо сочетаться со свежими запахами овощей. Оригинальная комбинация, которая, конечно, не каждому придется по вкусу, но в этом сочетании айнтопф покажется более благородным. К овощному ассорти подойдет Пино гриджо (Pinot grigio) – но не с одним из невыразительных вин массового производства, а с качественным. Слава богу, есть еще виноделы, которые могут показать, чего стоит этот сорт. Из красных вин могу порекомендовать Доль (Dôle) из Швейцарии. Отборный вкус без излишка кислоты и дубильных веществ хорошо подходит к айнтопфу.

Говяжий огузок

На 4 порции

1 кг говяжьего огузка
Крупная морская соль
2 ст. ложки растительного масла
1 луковица
1 пучок зелени для супа
1 лавровый лист
8 горошин перца
3 корня петрушки
2 л холодной воды
1 кусочек свежего корня хрена
1/2 пучка шнитт-лука

1 Огузок вымыть, промокнуть полотенцем и натереть морской солью. Масло разогреть в большом сотейнике и обжарить в нем мясо.
2 Лук прямо в шелухе разрезать пополам и обжарить разрезанные поверхности. Затем припустить нарезанную зелень для супа и добавить лавровый лист, перец и петрушку. Залить водой, довести до кипения, образовавшуюся при этом пену снять шумовкой. Затем на медленном огне варить около 2 часов, пока мясо не станет мягким.
3 Мясо вынуть и дать остыть. Бульон процедить через сито и немного уварить на огне. Мясо нарезать ломтиками, полить бульоном и посыпать натертым на крупной терке хреном и крупно нарезанным шнитт-луком.

Гарнир

Отварной картофель и савойская капуста.

Классика по-новому

Таким способом можно приготовить свиную шейку, телячий огузок или баранью лопатку. Важно, чтобы мясо долго варилось на медленном огне. Из-за слишком высокой температуры мясо становится жестким и сухим.



Выбираем вино

Родина этого блюда — Австрия, а точнее Вена. Что может быть естественнее — подать к классическому блюду классическое вино. И разумеется, не абы какое — тут требуется элитное вино, лучше всего из соседнего Вахау: Грюнер Вельтлинер (Grüner Veltliner) экстра-класса с сильной фруктовой структурой, благородным пряным ароматом, заметной кислинкой и почти бесконечным послевкусием. Возможно, вино будет немного доминировать, но все же эта австрийская комбинация — самая лучшая.
Очень тонкое сочетание составит сухой немецкий Рислинг (Riesling), например вино позднего сбора из Райнгау, с нежной кислинкой и великолепно элегантное.
Если вам не хочется опустошать кошелек, выберите классический Совиньон (Sauvignon), например из Северной Италии. Свежие оттенки паприки и пикантная кислинка не создадут проблем нежному мясу и справятся даже с острым хреном. Освежающее и пикантное сочетание.

Категория 1
Совиньон Лан (Sauvignon Lahn), марочное, Южный Тироль (Италия)

Категория 2
Рислинг (Riesling), поздний сбор Райнгау (Германия)

Категория 3
Грюнер Вельтлинер М (Grüner Veltliner M) (Австрия)

Филе веллингтон

На 4 порции

2 луковки-шалот
250 г лисичек
20 г сливочного масла
4 ст. ложки портвейна
2 ст. ложки жирной сметаны
Соль
Свежемолотый перец
2 ст. ложки свеженарезанной зелени петрушки
80 г паштета из гусиной печенки
800 г говяжьего филе из лопаточной части (подготовленное)
2 ст. ложки растительного масла
300 г замороженного слоеного теста
1 яйцо (желток и белок отдельно)
100 мл красного вина
100 г сливок
20 г трюфелей (свежих или консервированных)

1 Лук-шалот очистить и мелко нарезать. Грибы почистить, при необходимости вымыть и мелко нарезать. Кусочки шалота обжарить в разогретом масле, затем добавить лисички и тушить, пока вся жидкость не испарится.

2 Добавить 2 столовые ложки портвейна и жирную сметану, немного уварить. Приправить солью и перцем, смешать гусиный паштет с петрушкой и оставить охладиться.

3 Говяжье филе натереть солью и перцем и обжарить в горячем масле со всех сторон. Вынуть, накрыть полотенцем и ненадолго оставить. Жидкость, оставшуюся после жарки, сохранить.

4 Размороженное слоеное тесто смочить водой и раскатать в большой четырехугольник, чтобы в него можно было завернуть мясо вместе с фаршем. Нагреть духовку до 220°С.



Выбираем вино

Это классическое блюдо, названное по имени герцога Веллингтона (1769–1852), требует, разумеется, и благородного вина. Даже любители белого вина согласятся, что тут действительно можно представить себе только красное.
Вино должно быть плотным и с хорошей субстанцией, чтобы, с одной стороны, устоять перед ароматами мяса, острого фарша, а с другой — перед трюфелями в соусе. Тут нужны не мягкие, а достаточно резкие и сильные вина. Например, такой сорт, как Каберне фран (Cabernet franc), с хорошей плотностью, пикантными фруктовыми тонами и сильным финалом. Интересным сопровождением будет и гранатово-красное Сира (Syrah) из Лангедока, само по себе или в купаже, со зрелыми ароматами темных ягод и заметным перечным оттенком в послевкусии.
Особо можно рекомендовать, помимо многих других характерных красных вин, выдержанные в бочках крепкие купажи лучших австрийских виноделов с их элегантными пряными ароматами, приятными танинами и почти сладким послевкусием.

Категория 2
Каберне Фран Ризерва (Cabernet Franc Riserva), бочковое, Трентино (Италия)
Кюве де Геллон (Cuvée de Gellone), Кото дю Лангедок (Франция)

Котегория 3
Арахон эволюшн (Arachon evolution T.FX.T) (Австрия)





5 Филе положить на верхнюю треть листа теста и обмазать фаршем.

6 Края теста смазать белком. Завернуть мясо в тесто и защипать края. Украсить полосками теста, смазать яичным желтком. Несколько раз наколоть вилкой.

7 Выложить противень бумагой, положить на нее филе в тесте и печь 30 минут до золотистого цвета. Выключить духовку, открыть дверцу и оставить так, пока не будет готов соус.

8 Жидкость, оставшуюся после жарки, смешать с красным вином, оставшимся портвейном, сливками и мелко нарезанными трюфелями, затем уварить, чтобы получилась густая масса. Филе нарезать на ломтики электрическим ножом, соус подать отдельно.

Классика по-новому

Таким же образом можно приготовить и филе из свинины. Блюдо станет особенно вкусным, если заменить лисички сморчками или просто перед тем, как завернуть мясо в тесто, добавить свежих трюфелей.

Рулетики из говядины

На 4 порции

4 куска говядины для рулетов по 160 г каждый
Соль
Свежемолотый перец
1 ст. ложка ароматной дижонской горчицы
3 средние луковицы
80 г копченого сала с прожилками
2 крупных маринованных огурца
1/2 пучка петрушки
2 ст. ложки растительного масла
1 чайная ложка томатной пасты
125 мл сухого белого вина
1/4 л мясного бульона

1 Мясо обмыть, дать стечь воде. Натереть солью и перцем, с одной стороны намазать горчицей.

2 Две луковицы, копченое сало и огурцы мелко нарезать. Измельчить зелень петрушки. Все перемешать и равномерно выложить на смазанные горчицей куски мяса. Свернуть рулетики, начиная с тонкого края, и закрепить зубочисткой.

3 Разогреть в сотейнике растительное масло и обжарить рулетики со всех сторон на сильном огне. Оставшуюся луковицу крупно нарезать, всыпать в сотейник и немного потушить с рулетами. Добавить томат-пасту и залить вином. Варить до полуготовности, затем влить бульон и тушить на слабом огне под крышкой около 50 минут.

4 Рулетики вынуть и поставить в теплое место. Подливу процедить сквозь сито, прокипятить до загустения и полить ею рулетики.

Гарнир
Картофельное пюре и краснокочанная капуста.

Классика по-новому
Наполните рулетики свежей поджаркой из свиной колбасы или крупно нарезанными лисичками.



Выбираем вино

Разумеется, красное. Не слишком элегантное, ведь запахи тушеного мяса, сала и маринованных огурцов вызывающе просты. К этим сытным рулетикам отлично подойдет грубовато фруктовое Кьянти Классико (Chianti Classico) из чистого сорта Санджовезе, с легким ароматом фиалок и терпкой перчинкой.
Подходит к ним и зажигательное испанское вино из региона Рибера дель Дуэро — с полным телом, выраженным фруктовым букетом и легкими оттенками древесины и специй. Мясо и вино здесь — равные партнеры, из которых ни один не будет перевешивать.
Если вам хочется чего-нибудь легкого, советуем попробовать французское вино из Кагора. Это легкое вино подкупает фруктовым ароматом и пряным послевкусием, которое так идет к пикантным рулетам.

Категория 1
Фонтэн де Грезетт (Fontaine de Grezette), Кагор (Франция)

Категория 2
Кьянти Классико Резерва (Chianti Classico Reserva), Тоскана (Италия)
Паго де Карраовехас Ресерва (Pago de Carraovejas Reserva), Рибера дель Дуэро (Испания)

Запеченная говядина по-рейнски

На 4 порции

1 л воды
1/8 л красного винного уксуса
1/4 л красного вина
1 лавровый лист
2 гвоздички
5 размятых ягод можжевельника
8 горошин перца
1 пучок зелени для супа
1 кг говядины (кострец)
Соль
Свежемолотый перец
2 ст. ложки растительного масла
1–2 пряника
5 ст. ложек изюма
20 мл арманьяка
немного бальзамического уксуса

1 Воду, красный винный уксус, красное вино, пряности и мелко нарубленную зелень поместить в кастрюлю, довести до кипения и остудить. Говядину выложить в отдельную посуду, залить охлажденным маринадом, накрыть крышкой и дать постоять 3–4 дня.

2 Говядину вынуть, дать стечь жидкости. Натереть мясо солью с перцем и обжарить на сильном огне в разогретом масле. Маринад процедить сквозь сито.

3 К говядине добавить зелень и раскрошенные пряники, спассеровать и залить половиной маринада. Тушить в духовке под крышкой при 160°С примерно два часа. Время от времени поливать маринадом. Изюм размочить в арманьяке.

4 Мясо вынуть и дать немного постоять. Подливу процедить сквозь сито и довести до кипения. Добавить размоченный изюм вместе с жидкостью и снова вскипятить. Приправить соус бальзамическим уксусом.

Классика по-новому

Соус будет гуще и ароматнее, если варить его вместе с измельченной телячьей ногой.



Выбираем вино

К этому блюду можно подать разные красные вина, только не очень кислые и не бархатистые. Вина с запахом спелых слив, шоколада и ванили придадут говядине очень уместную приятную сладость. Попробуйте изумительное греческое Мова (Mova), элегантное, полное и сильное, которое превратит обыкновенный обед в праздничный пир. Очень подойдет к мясу и южноафриканское вино из сортов Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Сира (Syrah) и Мерло (Merlot), которое выдерживалось в дубовых бочках. Это чудесное вино с невероятной игрой фруктовых запахов, нежными оттенками вкуса, легкой терпкостью и слабой кислинкой смягчает пряный соус и облагораживает его.

Категория 1
Мальтердингер Биненберг Шпэтбургундер (Malterdinger Bienenberg, Spätburgunder QbA), марочное, Баден (Германия)

Категория 2
Мон Дю Туа Кельдер (Mont Du Toit Kelder), Веллингтон (ЮАР)
Мова (Mova) (Греция)

Запеченный бараний огузок

На 4 порции

1,2 кг бараньего огузка на кости
Соль, свежемолотый перец
По 2 веточки свежего тимьяна и розмарина
4—5 долек чеснока
5 ст. ложек оливкового масла
800 г мелкого неразваривающегося картофеля
12 луковок-шалот
1/2 л крепкого красного вина
300 г мелких помидоров («Коктейль»)

1 Бараний огузок освободить от кости, в образовавшееся отверстие положить по 1 веточке тимьяна и розмарина. Чеснок очистить. Духовку нагреть до 200°С.
2 Разогреть на сковороде 3 столовые ложки оливкового масла и обжарить в нем мясо со всех сторон. Запекать 30 минут в духовке на среднем уровне, время от времени поливать образовавшимся соком.
3 Картофель хорошо вымыть и очистить. Луковицы очистить и разделить на половинки. Помидоры бланшировать и очистить от кожицы. Картофель, шалот и дольки чеснока разложить вокруг мяса, перемешать с соком и посыпать листочками оставшегося тимьяна и розмарина. Полить вином с остатком оливкового масла и запекать еще час до готовности. За 20 минут до окончания приготовления добавить помидоры.
4 Мясо вынуть, дать немного постоять, нарезать ломтиками и выложить на блюдо поверх овощей.

Дополнение
Белый или деревенский хлеб.

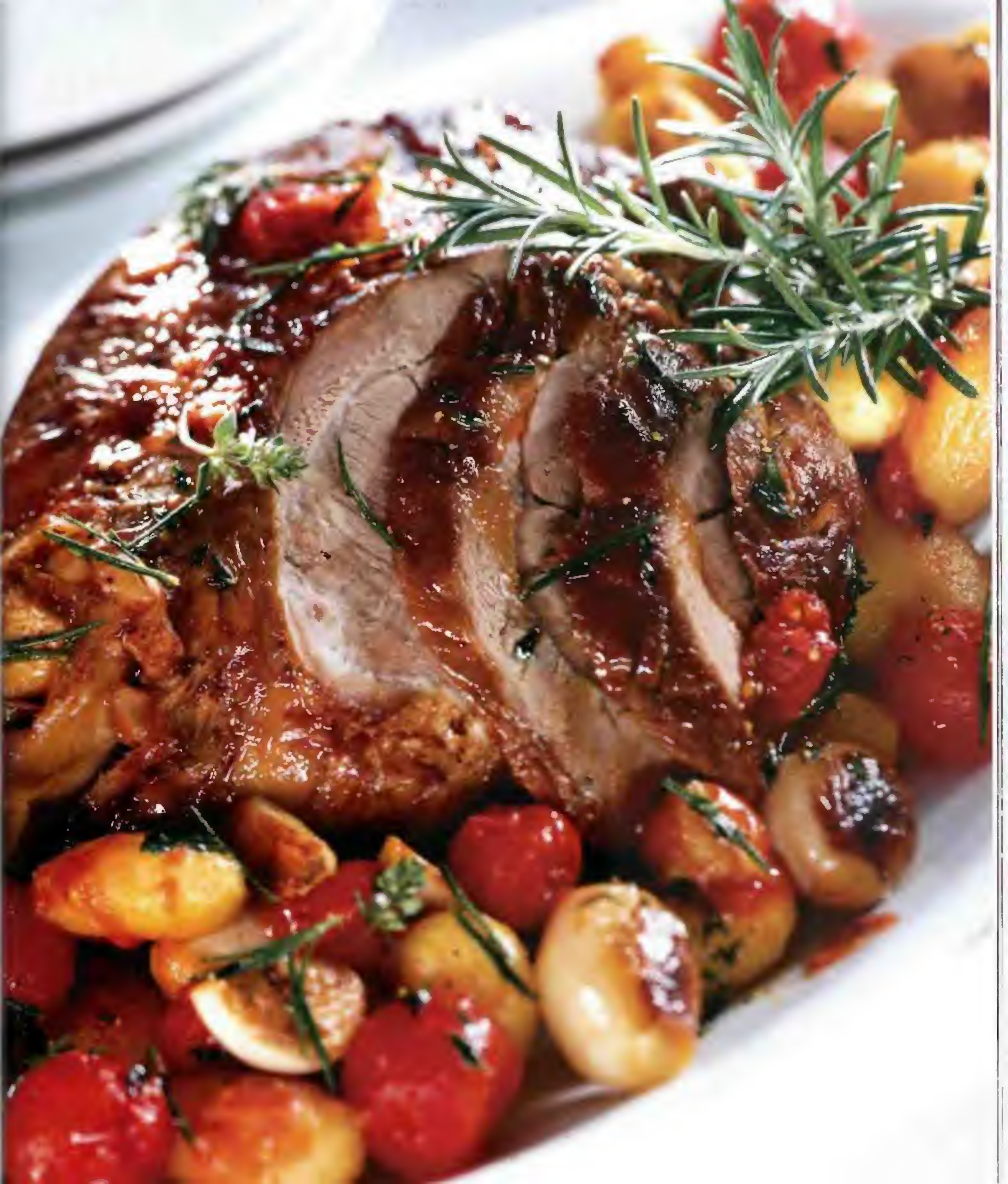
Классика по-новому
Баранина приобретет бо́льшую остроту, если незадолго до конца жарки смазать ее смесью горчицы, свежей зелени, оливкового масла и хлебных крошек и обжарить до образования хрустящей корочки.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Хотя баранье жаркое готовят и в Германии, у большинства оно наверняка прочно ассоциируется с Провансом. Естественно, к такому пряно-чесночному мясному блюду можно посоветовать пикантное, сочное и сильное вино из этого региона Франции. В типичных винах долины реки Роны (Côtes du Rhône) чувствуется розмарин и пикантная перчинка, которые чудесно подходят к баранине. Уютная, домашняя гармония.
Очень советуем также попробовать сортовое вино из сорта Сира (Syrah), с сильным и характерным запахом трав, пряностей и фруктов. Для любителей новизны можно предложить уругвайское красное вино, которое мощно и дерзко берет верх над ароматной, пряно-чесночной бараниной и создает новый, гармоничный вкус.

Категория 2
Домэн Сэн-Гайян (Domaine Saint Gayan), Кот-дю-Рон (Франция)
Домэн Рене-Ростэнь, Ле Лезард (Domaine René Rostaing, Le Lézardes VDT), столовое, Кот-дю-Рон (Франция)
Таннат «Даймен Валли» (Tannat «Dyman Valley») (Уругвай)





Фазаньи грудки в свином сальнике

На 4 порции

2 молодых фазана по 800 г (потрошеных)
2 яичных желтка
2 ст. ложки свеженатертого белого хлеба
2 ст. ложки рубленых фисташек
1 ст. ложка свеженарезанного кервеля
Натертая цедра 1/2 апельсина
1 чайная ложка свеженатертого имбиря
Соль
Свежемолотый перец
2 свиных сальника
2 ст. ложки растительного масла
125 мл хорошего белого вина
1/4 л бульона из фазаньих костей
40 г охлажденного сливочного масла

1 Отделить фазаньи грудки, снять кожу. Отделить окорочка и освободить мясо от костей и жил. Из костей, кожи и жил сварить основу для соуса.

2 Мясо с окорочков измельчить в кухонном комбайне. Смешать с желтками, хлебными крошками, фисташками и кервелем. Приправить апельсиновой цедрой, имбирем, солью и перцем.

3 Свиные сальники размочить в чуть теплой воде, расправить на полотенце, разрезать на 4 одинаковых куска и на каждый уложить по фазаньей грудке. Грудки намазать толстым слоем фарша и плотно завернуть в сальник.

4 На большой сковороде разогреть растительное масло и обжарить грудки со стороны мяса 6 минут на среднем огне. Перевернуть на другую сторону и жарить еще 3–4 минуты. Снять с огня, завернуть в фольгу и поставить в теплое место.

5 В основу для соуса влить вино, довести до кипения и добавить фазаний бульон. Снова вскипятить, снять с огня, всыпать натертое стружкой холодное сливочное масло и взбить венчиком. Грудки уложить на тарелку и полить соусом.

Гарнир

Кислая капуста с картофельным пюре.



Выбираем вино

Здесь мысли поневоле разбегаются. Ведь всем известно: к белому мясу — белое вино, к темному — красное. А тут как быть? Отнести фазана к белому мясу или, как дичь, к темному? Забудьте все эти старые правила и пейте то, что вам придется по вкусу. Если любите красное вино, выбирайте уравновешенное, не слишком вяжущее, иначе оно «перебьет» вкус нежного фазаньего мяса и не будет сочетаться с кислой капустой. Чтобы подчеркнуть изысканность дичи, подайте к ней приятное фруктовое белое вино, богатое экстрактами и некислое. Очень оживит блюдо не слишком крепкий эльзасский Гевюрцтраминер (Gerwürztraminer), с легким ароматом роз и долгим послевкусием. Сильное, богатое экстрактами, зрелое Рислинг Шпэтлезе (Riesling Spätlese) из Пфальца или гибкое Граубургундер (Grauburgunder) из Бадена тоже будут на короткой ноге с нашим фазаном.

Категория 1

Хаардтер Херренлеттен, Рислинг Шпэтлезе (Haardter Herrenletten, Riesling Spätlese), поздний сбор, Пфальц (Германия)

Лагрейн Ризерва (Lagrein Riserva), Южный Тироль (Италия)

Категория 2

Гевюрцтраминер Бург Бергхайм (Gerwürztraminer Burg Bergheim), Эльзас (Франция)

Медальоны из оленины со сморчками

На 4 порции

20 г сушеных сморчков
1 чайная ложка свеженарезанных листьев тимьяна
4 ягоды можжевельника
2 горошины душистого перца
8 горошин белого перца
Натертая цедра с 1/2 апельсина
Крупная морская соль
1 ст. ложка муки
8 медальонов из оленины по 90 г каждый
2 луковки-шалот
1 крупная морковь
1 корень петрушки
30 г сливочного масла
200 г сливок
2 ст. ложки растительного масла
40 мл портвейна
125 мл бульона из дичи

1 Сморчки размочить в чуть теплой воде.
2 Тимьян, пряности и соль мелко растолочь в ступке и смешать с мукой. Обвалять мясо в этой смеси и обжать в ладонях.
3 Сморчки откинуть на сито. Грибы еще раз тщательно очистить, так как в складках часто остается песок. Лук-шалот, морковь и корень петрушки очистить и нарезать.
4 Сливочное масло разогреть на сковороде до образования пены и пассеровать шалот и коренья. Добавить сморчки, посолить, поперчить и залить сливками. Варить до полуготовности при периодическом помешивании.
5 На второй сковороде разогреть растительное масло и жарить оленину по 2—3 минуты с каждой стороны. Снять с огня и завернуть в фольгу.
6 Жир со сковороды собрать в отдельную посуду и залить портвейном. Вскипятить, влить бульон из дичи и снова довести до кипения. Затем добавить сморчки со сливочным соусом и варить до загустения.
7 Медальоны выложить на предварительно нагретые тарелки и залить соусом.

Гарнир
Картофельное пюре с сельдереем и брусникой.

Классика по-новому
Разумеется, по этому рецепту можно приготовить также медальоны из косули или зайчатины.



Выбираем вино

Вам наверняка понравится Бароло (Barolo) урожая 1990 или даже 1996 года. Заранее перелейте вино в графин и наслаждайтесь ароматами спелых слив и ежевики, сладковатыми танинами и бесконечным послевкусием. Только не подумайте, что к такому вину и еда не нужна, — это ошибка! Грибной дух соуса и насыщенный вкус дичи ничуть не уступят благородному напитку. Если хотите что-нибудь попроще, выберите, к примеру, сильное и элегантное вино из винограда Цвайгельт (Zweigelt) и Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), которое готовят на крошечном виноградинке Карнунтум в пригороде Вены. Из других вин со зрелым, гармоничным букетом, которых на свете немало, рекомендуем старое Шато-нёф-дю-Пап (Château-neuf-du-Pape), с прекрасными оттенками ванили, ароматом трюфелей и брусники.

Категория 2
Редмонт Маркович (Redmont Markowitsch), Карнунтум (Австрия)
Шато-нёф-дю-Пап (Château-neuf-du-Pape Rouge AC), красное, марочное, Прованс (Франция)

Категория 3
Бароло «Брунате» (Barolo «Brunate»), Пьемонт (Италия)

Заячьи спинки с яблоками

На 4 порции

2 спинки зайца по 600 г
Соль
Свежемолотый перец
1 чайная ложка свежего тимьяна
1 чайная ложка свежего розмарина
4–6 листочков шалфея
4 ягоды можжевельника
Молотые корица и гвоздика на кончике ножа
Натертая цедра с 1/2 апельсина
Немного свеженатертого имбиря
4 ст. ложки растительного масла
90 г сливочного масла
1 пучок зелени для супа
1/4 л бульона из дичи
4 тончайших ломтика сала
4 душистых яблока
1 ст. ложка сахара
60 мл кальвадоса

1 Острым ножом снять кожу с заячьих спинок, натереть мясо перцем. Травы и пряности растолочь в ступке, добавить апельсиновую цедру и 2 столовые ложки растительного масла, перемешать и обмазать этой смесью спинки. Дать постоять минимум 1 час. Разогреть духовку до 180°С.

2 Остаток растительного масла и 20 г сливочного масла разогреть на сковороде и обжарить заячьи спинки. Добавить вымытую и мелко нарезанную суповую зелень и залить половиной бульона. Спинки накрыть ломтиками сала и поставить сковороду в духовку. Запекать 20 минут на среднем уровне.

3 Тем временем очистить яблоки, разрезать пополам и удалить сердцевину. Половинки нарезать длинными дольками. 30 г сливочного масла и 1 столовую ложку сахара разогреть на сковороде до золотистого цвета и несколько минут пассеровать в этой глазури яблоки. Залить кальвадосом и потомить несколько минут под крышкой.

4 Спинки вынуть из духовки, удалить сало, мясо освободить от костей и завернуть в фольгу.

5 В сок от жареной зайчатины влить остаток бульона и варить до загустения. Пропустить через сито, добавить нарезанное стружкой ледяное сливочное масло, перемешать и снять с огня. Мясо нарезать ломтиками наискосок, полить соусом и подать на стол с дольками яблок.

Гарнир

Можно подать с лапшой, картофельными оладьями или запеченным картофелем с сельдереем.



Выбираем вино

Вы хотите удивить гостей? Тогда подайте к зайчатине полное белое вино с выраженным фруктовым вкусом. Непривычно, но изысканно: зрелый Рислинг (Riesling) с яркой структурой, ароматом абрикосов и лимонной цедры и пикантной «изюминкой».
Блюда из дичи с фруктами сказочно хороши с выдержанным Амароне (Amarone). Аромат и вкус спелых слив, изюма и орехов, элегантная сладость и сбалансированные танины чудесно дополнят зайчатину с яблоками. В качестве альтернативы подойдет и Саленто Примитиво (Salento Primitivo), с запахом вяленых плодов, сладким и в то же время фруктовым, который придаст завершенность сочной зайчатине.

Категория 1
Саленто Примитиво (Salento IGT Primitivo), Апулия (Италия)

Категория 2
Рислинг Картер Вайн Георг Брейер (Riesling Carter Wein Georg Breuer) (Германия)

Категория 3
Амароне, Капитель Монте Ольми (Amarone DOC, Capitel Monte Olmi), марочное, Венето (Италия)





Десерты
и вино

Баварский крем с персиками

На 4 порции

Для крема:
300 мл молока
1 стручок ванили
5 листиков белого желатина
4 яичных желтка
100 г сахара
300 г сливок

Для персиков:
2 крупных спелых персика
1 ст. ложка акациевого меда
2 ст. ложки персикового ликера
1 ст. ложка лимонного сока
4 листочка мелиссы (лимонной мяты)

Дополнительно:
2 ст. ложки миндальной стружки, поджаренной до золотистого цвета.

1 Молоко влить в кастрюлю. Стручок ванили вскрыть вдоль и острым ножом соскрести сердцевину в молоко. Туда же опустить и стручок.

2 Листики желатина замочить в холодной воде.

3 Яичные желтки и сахар взбить венчиком до кремообразного состояния. Смесь должна побелеть, а сахар полностью раствориться. Вынуть из горячего молока стручок ванили и при помешивании медленно влить молоко в яичную массу. Взбить полученную смесь, подогревая ее на слабом огне на водяной бане. Ни в коем случае не доводить до кипения, иначе молоко свернется.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Этот нежный крем очень вкусен, а с бокалом сладкого вина — просто восхитителен! Он не слишком душистый, значит, у нас есть возможность поэкспериментировать с выбором вин.

Придать десерту благородную сдержанность поможет немецкий Рислинг (Riesling) из винограда позднего сбора, изготовленный в Пфальце или Рейнгау. Типичный для отборного Рислинга элегантный, экзотический фруктовый букет с теплым медовым послевкусием изумительно сочетается со сливочным ароматом крема. Любителям более сильных вин советуем попробовать этот десерт с хорошим Амонтильядо Шерри (Amontillado Sherry), в первую очередь сухим, с тонким миндальным ароматом. Это очень яркое дополнение, особенно если вы подаете крем с персиками и жареным миндалем. Хочется чего-нибудь ароматного, свежего и нескучного? Откройте бутылочку муската Москато Джалло (Moscato giallo), с приятной сладостью и мощным пряным вкусом — новое, жизнерадостное сочетание!

Категория 2
Раре Амонтильядо Шерри «Эскуадрилья» (Rare Amontillado Sherry «Esquadrilla»), Андалусия (Испания)
Москато джалло Вино Ликворозо (Moscato giallo Vino Liquoroso), Трентино (Италия)

Категория 3
Руппересбергер Райтерпфад Рислинг Беренауслезе 1998 года (98er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling Beerenauslese), Пфальц (Германия)





4 Отжатый желатин при помешивании растворить в креме. Посуду с кремом поместить в большую емкость, наполненную кубиками льда, и взбить охлажденный крем. Как только он начнет застывать, добавить взбитые сливки и аккуратно перемешать.

5 Крем выложить в форму. Накрыть крышкой и поставить на несколько часов в холодильник.

6 Персики окунуть в кипящую воду, снять кожицу и нарезать мякоть тонкими дольками. Мед, ликер и лимонный сок смешать и залить персики. Листочки мелиссы мелко нарезать и перемешать с персиками. Накрыть крышкой и поставить хотя бы на час в холодильник.

7 Перед подачей на стол форму на мгновение окунуть в горячую воду и выбить крем на тарелку. Вокруг разложить персики и обсыпать десерт миндальной стружкой.

Дополнение
Нежные вафли.

Классика по-новому
В основной крем можно добавить фруктовую мякоть, кофе или корицу.

Фаршированные яблоки

На 4 порции

50 г пряника
2 ст. ложки апельсиновых цукатов
2 ст. ложки изюма
80 мл ликера «Гран Марнье»
4 крупных ароматных яблока
50 г сливочного масла
30 г рубленого миндаля
125 мл полусухого вина

1. Пряник и цукаты нарезать мелкими кубиками, смешать с изюмом и залить 40 мл ликера. Дать постоять не менее 15 минут. Разогреть духовку до 200°C.
2. Яблоки вымыть, удалить сердцевину. Выложить на сковороду, смазанную 20 г сливочного масла.
3. Миндаль крупно нарубить и обжарить на сковороде с 10 г сливочного масла до золотистого цвета. Смешать с пряничной массой. Заполнить яблоки начинкой, а излишек выложить сверху и посыпать стружкой из оставшегося масла. Яблоки печь в духовке на среднем уровне 20–30 минут. Через 10 минут полить вином.
4. Остаток «Гран Марнье» разогреть, полить яблоки, поджечь и сразу подавать на стол.

Дополнение

Ванильный соус или ванильное мороженое.

Классика по-новому

Нафаршируйте яблоки мелко нарезанными финиками, семенами пинии (или кедровыми орехами) и свеженатертым имбирем.



Выбираем вино

Это непростая задача, ведь здесь приходится учитывать не только разнообразные ароматы начинки, но и яблочную кислинку. Рекомендуем сухое, полное вино с ароматом розы, который интересно контрастирует с апельсином и пряником, — итальянский розовый мускат (Moscato Rosa). Его манящие оттенки корицы, кардамона, гвоздики и апельсиновой цедры в сочетании с печеными яблоками создадут за столом рождественское настроение. Можно предложить и насыщенное, карамельно-фруктовое вино из увяленных ягод: выбирайте любое Трокенбеерenaуслезе известных марок. Совет: Откройте бутылку за несколько часов до подачи на стол, чтобы вино приобрело свойственный ему букет. Хотите что-нибудь попроще? К нашему десерту отлично подойдет благородно-сладкое Шойребе (Scheurebe) — филигранное, выразительное, с длительным послевкусием.

Категория 1
Шойребе Ауслезе (Scheurebe Auslese, edelsüß), Пфальц (Германия)

Категория 3
Москато Роза (Moscato rosa), Трентино (Италия)
Вельшрислинг Трокенбеерenaуслезе «Цвишен ден Зеен» (Welshriesling TBA, Zwischen den Seen), Нойзидлер-Зее (Австрия)



Яблоки в тесте

На 4 порции

2 крупных яблока

Для теста:
120 г муки
1 щепотка соли
50 г сахара
2 яичных желтка
125 мл сидра
20 мл яблочной настойки
2 яичных белка

Дополнительно:
Масло для фритюра
3 ст. ложки сахара
Корица по вкусу

1 Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать дольками около сантиметра толщиной.

2 В посуде смешать муку, соль, сахар и яичные желтки, влить сидр и яблочную настойку и замесить жидкое тесто. Дать постоять 20 минут. Взбить яичные белки в крепкую пену, добавить в тесто и слегка перемешать.

3 Разогреть масло во фритюрнице до 180°С. Окунать яблоки в тесто и порциями жарить во фритюрнице, пока они не станут золотисто-желтыми и хрустящими. Вынуть шумовкой и обсушить на сложенном в несколько слоев бумажном полотенце. Готовые яблоки держать в теплой духовке, пока не поджарятся все порции.

4 В большой тарелке смешать сахар с корицей и обвалять в этой смеси готовые яблоки.

Дополнение

Ванильное мороженое.

Классика по-новому

Дольки свежего ананаса окунают в тесто с добавкой вина и кокосового молока, а затем жарят во фритюре до золотисто-коричневого цвета. Для изысканности можно добавить в тесто свеженатертый кокосовый орех.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Естественнее всего подать к яблокам сладкую яблочную настойку. Сразу вам и десерт, и аперитив. Очень освежает и бодрит хорошо охлажденное Мускателлер (Muskateller), белое вино из винограда позднего сбора с Нойзидлер-Зее. Вообще-то охлажденное Мускателлер считается классическим аперитивом, но вместе с тем это характерное белое вино с изысканным мускатным оттенком, нежной сладостью и живой кислинкой прекрасно сочетается с яблоками в тесте. Для торжественного обеда можно выбрать довольно старое, выдержанное токайское. Этот бессмертный напиток с невероятно спелым ароматом увяленного винограда и тонкими миндальными оттенками — настоящая мечта любителя сладких вин, а не просто дополнение к яблокам в тесте.

Категория 1
Гельбер Мускателлер Шпэтлезе (Gelber Muskateller Spätlese), поздний сбор, Нойзидлер-Зее (Австрия)

Категория 2
Яблочная настойка «Аквавите ди меле» (Aquavite di mele), Трентино (Италия)

Категория 3
Токай Асу (Tokaji Aszu 6 Puttonys) (Венгрия)

Оладьи с вишней

На 4 порции

250 г темной вишни
20 мл вишневой настойки
40 г муки
20 г мелких овсяных хлопьев
1 щепотка соли
100 мл молока
2 яичных желтка
3 ст. ложки сахара
2 яичных белка
40 г сливочного масла
Молотая корица
50 г темного горького шоколада

1 Вынуть из вишни косточки, залить вишневкой и дать постоять 15 минут.
2 Муку, овсяные хлопья и соль смешать в посуде, добавить молоко, яичные желтки и 1 столовую ложку сахара. Замесить жидкое тесто, дать ему постоять 30 минут, добавить взбитые в крепкую пену яичные белки и аккуратно перемешать.
3 На двух порционных сковородочках распустить по 10 г сливочного масла и выложить по четверти теста. Немного поджарить на среднем огне. Затем равномерно разложить по поверхности вишню с небольшим количеством сока. Оставшийся сахар перемешать с корицей и посыпать им ягоды. Когда нижняя сторона оладьи станет золотистой, перевернуть ее с помощью тарелки одного размера со сковородой. Тарелку положить на оладью и опрокинуть сковороду. Оладья ляжет на тарелку готовой стороной кверху. Выложить ее на сковороду и поджарить другую сторону до золотистого цвета. Точно так же приготовить и две оставшихся оладьи. Горячие оладьи посыпать крупно натертым горьким шоколадом и подать на стол.

Классика по-новому

Такие оладьи можно приготовить с черникой, а также с дольками яблок или абрикосов.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Конечно, к этим оладьям так и просится вишневка одного из четырехсот швейцарских сортов.

Тем, кто захочет придать классическим оладьям немного остроты, я посоветую игристое Спуманте (Spumante), лучше всего розовое. Не только из-за цвета, но и потому, что аромат этого северо-итальянского вина, приготовленного классическим способом брожения в бутылках, прекрасно оттеняет вкус вишни и придает десерту удивительную легкость. Присутствие в оладьях горькой шоколадной крошки позволяет дополнить их бархатистым красным вином, царящим над ароматами вишни и шоколада. Пикантный аромат черемухи и сдержанная сладость в послевкусии австрийского Блауэр Цвайгельт Резерве (Blauer Zweigelt Reserve) очень облагораживают этот в общем-то скромный десерт.

Категория 1
Феррари Розе (Ferrari Rose, Trento DOC), марочное, Трентино (Италия)

Категория 2
Блауэр Цвайгельт Резерве (Blauer Zweigelt Reserve) (Австрия)

Категория 3
Хеммикер Кирш (Hemmiker-Kirsch Nr. 2/1998) (Швейцария)



Клубника в безе

На 4 порции

500 г клубники
1–2 ст. ложки сахарной пудры
Сок и цедра 1 апельсина
5–6 свежих листочков мяты
3 яичных белка
1 ст. ложка крахмала
2 ст. ложки сахара
1 ст. ложка натурального ванильного сахара
1 ст. ложка апельсинового ликера
2 яичных желтка
3 ст. ложки рубленого очищенного миндаля
1–2 ст. ложки миндальной стружки

1 Клубнику очистить от чашелистиков, мелкие ягоды разрезать пополам, а крупные — на четыре части. Посыпать сахарной пудрой, залить апельсиновым соком с натертой цедрой и смешать с мелко нарезанными листиками мяты. Разложить в жаростойкие порционные плошки. Нагреть духовку до 220°С.

2 Яичные белки с крахмалом взбить в крепкую пену, постепенно всыпать в нее сахар с ванильным сахаром и взбивать, пока масса не застынет и не станет глянцевой. Добавить ликер и орехи, размешать, выложить массу в плошки поверх клубники и посыпать сверху миндальной стружкой. Запечь в горячей духовке на среднем уровне. Сразу подать на стол.

Классика по-новому

Под такой взбитой массой можно запекать и любые другие ягоды, а также кусочки манго, апельсиновые или ананасовые дольки. Для придания десерту латиноамериканской нотки добавьте в безе кокосовые хлопья.

Выбираем вино

В наше время клубника есть в продаже круглый год, но в июне она все-таки самая вкусная. Как по цвету, так и по вкусу к ней хорошо подходит игристое фруктовое Спуманте (Spumante) из красных сортов винограда с озера Гарда. Углекислота подчеркивает свежий аромат клубники и при этом оживляет сливочный вкус безе. Чудесный освежающий десерт. Можно также выпить бокал Прозекко Спуманте (Prosecco Spumante), но непременно классического. Хотя в море дешевых вин из винограда сорта Прозекко хорошее еще надо поискать, но они все-таки есть. Их типичные яблочные тона с элегантным, горьковато-миндальным послевкусием освежат ароматный десерт. Любителям тихих вин посоветуем элегантное, уравновешенное сотернское Шато Грава (Château Gravas), с умеренным медовым оттенком и сдержанным миндальным ароматом, или тонкий немецкий Рислинг из винограда позднего сбора (Riesling Beerenauslese).

Категория 1
Примо Розе, Вино Спуманте Коллеционе (Primo Rose, Vino Spumante Collezione), Трентино (Италия)

Категория 2
Прозекко ди Вальдобьядене Суперноре ди Картицце (Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOC), марочное (Италия)
Шато Грава, (Château Gravas), Сотерн (Франция)

Парфэ с грецкими орехами и медом

На 4 порции

250 г сливок
2 яичных белка
50 г сахара
80 г крупно нарубленных грецких орехов
2 ст. ложки жирной сметаны
20 мл хереса Крим Шерри (Cream Sherry)
1 ст. ложка жидкого ароматного лесного меда
1–2 ст. ложки сахарной пудры
Немного какао-порошка
4 половинки грецких орехов

1 Сливки взбить в крепкую пену. Яичные белки взбивать в отдельной посуде, постепенно подсыпая в них 30 г сахара. Взбить в крепкую, глянцевую массу.
2 Остаток сахара нагреть на сковороде до золотисто-желтого цвета, высыпать туда рубленые грецкие орехи и перемешать ложкой, чтобы они покрылись сахарной глазурью. Выложить на фольгу и остудить.
3 Сливки, жирную сметану, херес, мед и остывшие орехи тщательно и аккуратно перемешать.
4 Обернуть 4 формочки для суфле сложенной вдвое пергаментной бумагой, чтобы она выступала над краем на 3 см. Закрепить скотчем. Выложить массу в формочки на 2 см выше края и поставить на 2–3 часа в морозильник.
5 Вынуть формочки за 15 минут до подачи на стол. Снять бумагу и густо посыпать парфэ сахарной пудрой с какао. Украсить половинками грецких орехов.

Классика по-новому

Основную массу из сливок, взбитых яичных белков и жирной сметаны можно разнообразить, например добавив мелко нарезанные цукаты или шоколадную крошку.



ВЫБИРАЕМ ВИНО

Подобрать вино к мороженому вообще довольно сложно, тем более когда в нем присутствуют ароматные грецкие орехи, мед и херес. Кстати, как раз херес Крим Шерри отлично подойдет к этому десерту. Сочетание не особенно яркое, но приятное и гармоничное.
Гораздо больший эффект произведет Совиньон Рустер Аусбрух (Sauvignon Ruster Ausbruch), из винограда позднего сбора с Нойзидлер-Зее, в котором сливочная сладость с оттенками изюма и инжира сочетается со свежей кислинкой. Попробуйте и сами убедитесь: то, что надо!
Можно выбрать к этому парфэ итальянский мускат Москато д'Асти (Moscato d'Asti), который часто недооценивают из-за обилия второсортной продукции. Он очень гармоничен благодаря сдержанным медовым и изысканным апельсиновым оттенкам, а также идеальной винификации. Элегантный и в то же время бодрый пряный букет вина чудесно дополняет ореховый аромат освежающего парфэ.

Категория 1
Крим Шерри (Cream Sherry) (Испания)

Категория 2
Мускат д'Асти «Виньясердженте» (Moscato d'Asti «Vignasergente»), Пьемонт (Италия)

Категория 3
Совиньон Блан Рустер Аусбрух (Sauvignon blanc, Ruster Ausbruch), Нойзидлер-Зее (Австрия)



Булочки с мармеладом

На 4 порции

250 г муки
1 щепотка соли
15 г дрожжей
125 мл молока комнатной температуры
40 г сахара
2 яичных желтка
50 г растопленного сливочного масла
2 ст. ложки очищенного дробленого миндаля
Натертая цедра 1/2 апельсина
Около 100 г апельсинового мармелада или густого джема

Для противня:
50 г сливочного масла
1 ст. ложка ванильного сахара
Сахарная пудра для обсыпки

1 Муку с солью высыпать в кастрюлю, в середине сделать ямку, раскрошить туда дрожжи, налить немного молока и присыпать мукой. Поставить на 15 минут в теплое место.

2 Добавить остаток молока, сахар, яичные желтки, распущенное масло и апельсиновую цедру. Взбивать, пока тесто не запузырится. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место на 30 минут для подъема. Разогреть духовку до 200°C.

3 Тесто раскатать в виде жгута диаметром 4–5 см. Нарезать ножом на кусочки около 3 см толщиной. Раскатать их в кружки, положить в середину каждого по 1 чайной ложке мармелада и защипать края. Скатать в шарики и плотными рядами выложить на смазанный 30 г масла и посыпанный ванильным сахаром противень. Дать подойти 15 минут.

4 Разогреть остаток масла и смазать им булочки. Выпекать в духовке 30–35 минут, пока они не станут золотистыми.

5 Готовые булочки снять с противня, разделить и посыпать сахарной пудрой. Подавать с холодным ванильным соусом.

Классика по-новому

В качестве начинки для булочек можно взять любой другой мармелад или конфитюр, только не жидкий, иначе он вытечет и подгорит.



Выбираем вино

Итальянское десертное вино, приготовленное из нескольких сортов белого винограда позднего сбора с благородной плесенью (*Botrytis cinerea*), называется Миголетта (Migoletta), то есть «крошечка». Именно это вино с тонким миндальным ароматом и нежным апельсиновым вкусом идеально подходит к нашим булочкам. Если вы хотите придать десерту изысканность и особое благородство, подайте к нему элегантный отборный Рислинг Ауслезе (Riesling Auslese) из Рейнгау. А для любителей крепких напитков есть особое предложение: О де Ви Оранж (Eau de Vie Orange). При первом глотке вам покажется, будто вы едите апельсин, но тут же почувствуете теплую шоколадную горчинку. Не исключено, что сам десерт при этом несколько отодвинется на задний план, но все равно вкусно!

Категория 2
Миголетта (Migoletta IGT 98) (Италия)

Категория 3
О де Ви Оранж (Eau de Vie Orange), Эльзас (Франция)
Кидришер Грэфенберг Рислинг Ауслезе (Kiedrischer Gräfenberg Riesling Auslese), Рейнгау (Германия)

Творожное суфле с глазированными абрикосами

На 4 порции

Для суфле:
2 яичных желтка
80 г сахара
Цедра с 1/2 лимона (или лайма)
Сердцевина 1/2 стручка ванили
125 г нежирного творога
125 г маскарпоне (мягкого итальянского сыра)
20 г крахмала
2 яичных белка
Сливочное масло и ванильный сахар для формочек

Для глазированных абрикосов:
8 крупных спелых абрикосов
40 г сахара
20 мл абрикосовой настойки
Сок 1/2 лимона (или лайма)
8 свежих листочков мяты
2 ст. ложки жареных семян пинии (или кедровых орехов)

1 Разогреть духовку до 200°С. Яичные желтки, 60 г сахара, натертую цедру и сердцевину стручка ванили взбить в пену. Добавить творог, маскарпоне и 10 г крахмала и размешать в однородную массу.
2 Яичные белки с остатками крахмала взбить в пену, постепенно всыпать сахар и взбивать, пока пена не станет крепкой и глянцевой. Смешать с творожной массой и разложить в формочки, предварительно смазанные маслом и посыпанные ванильным сахаром. Суфле поднимется, так что не наполняйте формочки до краев. В большую широкую кастрюлю налить на два пальца воды, поставить туда формочки и поместить в духовку на 15–20 минут.
3 Абрикосы разрезать пополам, вынуть косточки, а мякоть нарезать тонкими дольками. Сахар нагреть на сковороде до золотистого цвета, добавить абрикосы и, встряхивая сковороду, дать им слегка заглазироваться. Залить абрикосовой настойкой, дать чуточку покипеть и сбрызнуть лимонным соком. Четыре листочка мяты мелко нарезать и перемешать с абрикосами.
4 Абрикосы разложить на четыре тарелки, рядом положить суфле. Посыпать семенами пинии и украсить оставшимися листочками мяты.

Классика по-новому

Это суфле можно подать также с вишневым или сливовым компотом, а также со свежей малиной.

Выбираем вино

Рислинг Шпэтлезе (Riesling Spätlese) из Пфальца — гармоничное вино с ярким фруктовым вкусом и тонким, элегантным цитрусовым послевкусием — идеальный выбор. Оно легкое, беспечное и при этом выразительное. А австрийское вино из довольно редкого сорта винограда — Цирфандлера, — насыщенное, золотисто-желтое, с запахом меда, ароматом нуги и свежими тонами грейпфрута и апельсиновой цедры — отличный вариант для любителей нового. Прекрасно подходит к абрикосам и семенам пинии. Еще один вариант — бокал шампанского, только, по возможности, полусухого — приятного и освежающего.

Категория 2
Рислинг Шпэтлезе Хаардтер Бюргергартен (Riesling Spätlese Haardter Bürgergarten), Пфальц (Германия)
Цирфандлер Мандель-Хёх Трокенберенауслезе (Zierfandler Mandel-Höh Trockenbeerenauslese) (Австрия)

Категория 3
Ле Деми сек, Вёв Клико (Le Demi sec, Veuve Clicquot) (Франция)



Пудинг «мавр в рубашке»

На 4 порции

80 г горького шоколада
60 г лесных орехов
40 г сливочного масла
40 г сахара
4 яичных желтка
Цедра с 1/2 апельсина
20 мл виски
4 яичных белка
1 чайная ложка крахмала
20 г бисквитных крошек
1 ст. ложка обезжиренного какао-порошка
Маргарин и панировочные сухари для формы

1 Шоколад разломать на мелкие кусочки и распустить на водяной бане. Лесные орехи поставить на 15–20 минут в горячую духовку, затем очистить и мелко размолоть.
2 Мягкое сливочное масло растереть с сахаром до кремообразного состояния, постепенно добавить желтки, жидкий шоколад, апельсиновую цедру и виски.
3 Белки взбить с крахмалом в крепкую пену и выложить ее сверху на шоколадную массу. Всыпать орехи, бисквитные крошки и какао-порошок. Аккуратно перемешать.
4 Форму для пудинга (включая крышку) хорошо смазать маргарином и обсыпать панировочными сухарями. Выложить массу в форму, чтобы до края оставалось около 4 см. Плотно закрыть крышкой и около часа варить на водяной бане на слабом огне.
5 Форму вынуть, дать постоять 5 минут и только затем открыть. Выложить пудинг на тарелку и подавать на стол со слегка взбитыми сливками, ароматизированными ванильным сахаром.

Классика по-новому

Если у вас нет формы для пудинга, выложите массу в четыре формочки для суфле и готовьте на водяной бане. Можно подмешать к тесту чуточку растворимого кофе, но это еще более затруднит выбор вина.



Выбираем вино

Если у вас не возникло сложностей с предыдущими блюдами и винами, значит, вам и тут нечего бояться. К этому роскошному шоколадному десерту так и просится что-нибудь крепкое, например рубиново-красное, элегантное и сложное Амароне (Amarone): насыщенное фруктовое вино, в котором особенно чувствуются черная смородина, спелые сливы, ваниль и шоколад. Его мощное, долгое послевкусие буквально растворится в теплом шоколадном суфле. Этот вариант — настоящий праздник для сладкоежек.
Очень хороша будет и Мадера (Madeira), в букете которой присутствуют сочная сладость изюма и свежая кислинка. Если вас беспокоит высокая калорийность шоколадного суфле, замените вино старым шотландским виски. Привкус дыма уменьшит сладость «Мавра». Для ароматизации суфле можно взять не виски, а «Гран Марнье» — и с этим же ликером подавать десерт на стол.

Категория 2
Блэнди'з Рич Мадера (Blandy's Rich Madeira) (Португалия)

Категория 3
Амароне делла Вальполичелла Классико (Amarone della Valpolicella DOC Classico), марочное (Италия)
Гленгэрайеч Сингл Хайлэнд Молт Виски (Glengarioch Single Highland Malt Whisky) 15-летняя выдержка (Шотландия)

Ореховые вафли с вишней

На 4 порции

120 г сливочного масла
120 г сахара
3 яйца
1 чайная ложка корицы
Сердцевина 1/2 стручка ванили
1 ст. ложка какао-порошка
80 г муки
40 г крахмала
1 чайная ложка разрыхлителя для теста
60 г натертых жареных лесных орехов

Для приготовления вишни:
50 г сахара
125 мл вишневого сока
Сок и цедра 1/2 апельсина
Корица на кончике ножа
200 г вишни без косточек
1 чайная ложка вишневой настойки

Дополнительно:
Сливочное масло для вафельницы
Сахарная пудра для посыпания

1 Мягкое сливочное масло растереть с сахаром, по одному влить яйца, взбить в пену и, не переставая взбивать, добавить корицу, сердцевину стручка ванили и какао.
2 Муку, крахмал, разрыхлитель и орехи смешать и так же постепенно всыпать во взбиваемую массу.
3 Для приготовления вишни слегка карамелизировать на сковороде сахар. Залить вишневым соком, затем добавить апельсиновый сок, цедру и корицу. Варить на сильном огне до загустения. Всыпать вишню, перемешать и варить еще несколько минут. Добавить вишневку и остудить.
4 Смазать вафельницу сливочным маслом, выложить на середину пластины для выпечки полную столовую ложку теста. Выпекать вафли в течение нескольких минут, пока они не станут золотистыми и хрустящими.
5 Вафли с вишней выложить на тарелки и посыпать сахарной пудрой. Подавать с ванильным мороженым.

Классика по-новому

Можно сбрызнуть вафли жидкой шоколадной глазурью и подать с вишневым мороженым.



Выбираем вино

Разнообразие ароматов орехов, шоколада и сочной вишни затрудняет выбор вина. Слишком сложное качественное вино, например Рислинг Ауслезе, будет выглядеть старомодно. Попробуйте эти вафли с тонким сухим розовым итальянским Мускатом (Moscato Rosa) с озера Гарда. В сочетании с вишневыми вафлями его чарующий аромат розы и нежный пряный букет создают почти рождественское настроение. Вкусно, причем вино и десерт не «забивают» друг друга.
Почему бы не подать эти хрустящие вафли с рюмочкой Амароне? Его мощный, зрелый фруктовый букет прекрасно дополняет наш десерт. Можно, конечно, выпить и чашечку эспрессо с благородной вишневкой...

Категория 2
Москато Роза Валлагарина (Moscato Rosa Vallagarina IGT), марочное, Трентино (Италия)

Категория 3
Киршбранд Рохерт (Kirschbrand Rochert), вишневая настойка, Тироль (Австрия)
Амароне делла Вальполичелла (Amarone della Valpolicella Classico DOC), марочное, Венето (Италия)



СТРУДЕЛИ С МАКОМ И ТВОРОГОМ

На 4 порции

Для теста:
250 г муки
1 щепотка соли
1 яичный желток
1 ст. ложка растительного масла
125 мл воды комнатной температуры

Для маковой начинки:
125 г свежемолотого мака
5–6 ст. ложек горячего молока
50 г коринки
(мелкого изюма без косточек)
20 мл рома
50 г сахара
Корица на кончике ножа
1 ст. ложка растительного масла
1–2 ст. ложки сливок
(при необходимости)

Для творожной начинки:
2 яичных желтка
80 г сахара
500 г творога
40 г рубленых фисташек
1 ст. ложка крахмала
Натертая цедра 1/2 лимона (или лайма)
2 яичных белка

Дополнительно:
60 г растопленного сливочного масла
Сахарная пудра для обсыпки

1 Просеянную муку с солью насыпать горкой на доску. В середине сделать ямку и влить туда желток, растительное масло и воду. Размешать мутовкой и вручную замесить мягкое тесто. Если тесто слишком крутое, добавить еще немного воды. Месить его теплыми руками, пока не станет мягким и чуть лоснящимся. Поверхность сбрызнуть растительным маслом и накрыть заранее подогретой кастрюлей. Оставить на 30 минут подходить.

Выбираем вино

К творожному струделю: У творога довольно нейтральный вкус, поэтому к нему можно подобрать очень ароматное вино. В Австрии, на родине струделей, выбор отборных сладких вин из перезрелого винограда настолько широк, что трудно остановиться на чем-нибудь одном. Пожалуй, этот нежный рулет чудесно дополнит Рустер Аусбрух Пино Кюве (Ruster Ausbruch Pinot Cuvée), с апельсиново-карамельным букетом и выраженной кислотностью. Элегантные сладкие вина делают и в Вахау. Нам отлично подойдет десертное вино из четырех сортов винограда, среди которых Грюнер Вельтлинер (Gruner Veltliner) и Вайсбургундер (Weißburgunder). Гармоничная сладость и сочный, чисто-фруктовый вкус, в котором особенно чувствуются спелые абрикосы, вкупе с нежным, рассыпчатым тестом и мягкой кисловатой начинкой пробудят в вас мечты об Австрии. К маковому струделю: В отличие от творога маковая начинка уже сама по себе ароматна. Пример бодрого, свежего варианта — Моското д'Асти (Moscoto d'Asti), с довольно сильным пряным мускатным оттенком, который не даст вам за струделем забыть о вине. В качестве благородного варианта можно предложить итальянское Вино Санто (Vino Santo), которое изумительно делают в Валле-ди-Лаге, севернее озера Гарда. Его роскошный, зрелый аромат сушеных фруктов прекрасно сочетается с маком, а присутствующая в нем удивительно свежая кислинка придает десерту легкость и остроту.

Категория 2
Зюсвайн-Кюве (Süßwein-Cuvée), Вахау (Австрия)
Рустер Аусбрух Пино Кюве (Ruster Ausbruch Pinot Cuvée), Нойзидлер-Зее (Австрия)

Категория 3
Вино Санто (Vino Santo DOC), марочное, Трентино (Италия)



2 Свежесмолотый мак залить горячим молоком и оставить набухать на 10 минут. Размочить коринку в роме. Сахар, корицу и яичный желток вбить в маковую массу и добавить коринку.
Если масса слишком густая, добавить 1–2 столовые ложки сливок.

3 Взбить яичный желток с сахаром и, продолжая взбивать, понемногу прибавить творог, фисташки, крахмал и натертую лимонную цедру. Белок взбить в крепкую пену и перемешать с творожной массой.

4 Разогреть духовку до 200°С. Тесто разделить пополам и каждую половинку растянуть в тончайший лист на тыльной стороне руки. Каждый лист уложить на посыпанное мукой кухонное полотенце, расправить, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и намазать на один лист маковую начинку, а на другой – творожную. Скатать листы в рулеты и уложить рядом на смазанный жиром противень. Выпекать 35–40 минут в предварительно разогретой духовке. Посыпать сахарной пудрой и остудить до комнатной температуры. Подавать с холодным ванильным соусом.

Классика по-новому

Маковую и творожную массу можно заменить разнообразными сезонными начинками душистыми яблоками, грушами, абрикосами или свежим виноградом.



Тарталетки с ревенем

На 4 порции

Для теста:
200 г муки
1 щепотка соли
30 г сахара
2–3 ст. ложки ледяной воды
100 г холодного сливочного масла

Для начинки:
Около 200 г ревеня
1–2 ст. ложки сахара
50 г марципана
10 г сливочного масла
1 яичный белок
3 ст. ложки клубничного варенья
1 ст. ложка ликера «Гран Марнье»
2 ст. ложки рубленых фисташек

Для украшения:
2 свежие клубничины с черешками

1 Муку, соль, сахар, воду и мелко нарубленное масло смешать и быстро замесить миксером в однородное тесто. Завернуть в фольгу и поставить на 30 минут в холодное место. Раскатать тесто как можно тоньше и вырезать из него четыре кружка диаметром 12 см. Выложить их в формы для тарталеток и в нескольких местах наколоть вилкой. Духовку нагреть до 200°С.

2 Ревень очистить, нарезать на мелкие кусочки. Посыпать сахаром и оставить на некоторое время.

3 Марципан, масло и яичный белок растереть в однородную массу и обмазать ею уложенное в формы тесто. Формы плотно заполнить нарезанным ревенем и выпекать в предварительно нагретой духовке около 20 минут.

4 Клубничное варенье смешать с «Гран Марнье», разогреть при помешивании и глазировать горячую начинку. Края обсыпать рублеными фисташками. Клубничины разрезать пополам и украсить ими тарталетки. Добавить сливки с ванильным сахаром.

Классика по-новому
Вместо клубники можно взять спелые, сладкие сливы.



Выбираем вино

К этому десерту идеально подходит тонкий игристый Рислинг (Riesling), с его сочной феерией фруктовых запахов и чрезвычайно уместной кислинкой. Веселый, незатейливый десерт, которым так приятно полакомиться летом. А любителям тихих изысканных вин можно предложить великий Рислинг Смарагд (Riesling Smaragd) из Вахау. Его аромат манит, его восхитительно многогранное и длительное послевкусие ласкает язык, а вместе с хрустящими фруктовыми тарталетками — это просто чудо! Кстати: такие сочные кисло-пикантные тарталетки с нежным марципаном прекрасно гармонируют с высококлассным шампанским и самым лучшим итальянским игристым вином — Джулио Феррари (Giulio Ferrari).

Категория 1
Рислинг Сект (Riesling Sekt), игристое, Пфальц (Германия)

Категория 3
Рислинг Смарагд Зингерридель (Riesling Smaragd Singerriedel), белое, Вахау (Австрия)
Джулио Феррари Тренто (Giulio Ferrari Trento DOC), марочное белое, Трентино (Италия)

Алфавитный указатель рецептов

Алфавитный указатель продуктов

Об авторах

Автор

Моника Келлерманн, диетолог по образованию, одна из наиболее именитых составительниц кулинарных книг в Германии. Вот уже несколько лет она занимается только своей любимой темой — винами. Она пишет для журнала «Weinwelt» и содержит собственную винотеку в Мюнхене.

Фотограф

Карл Неведель, фотодизайнер из Мюнхена, получил профессию повара и работал в крупных ресторанах в Германии и за границей, а с 1982 года успешно сотрудничал в качестве кулинара-стилиста с издательствами, киностудиями и рекламными агентствами. В 1996 году он сам взял в руки камеру и с тех пор проиллюстрировал своими фотографиями не одну книгу.

Повар

Эрнст Зольдан в 1974 году приготовил свой первый обед в одном из мюнхенских ресторанов — и с тех пор готовит там обеды вот уже 24 года. За это время он получил немало международных наград и даже был избран «Поваром года». С 1999 года работает в команде с Карлом Неведелем.

ПО ВОПРОСАМ ОПТОВОЙ ЗАКУПКИ КНИГ
ПРОСИМ ОБРАЩАТЬСЯ
В ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «КРИСТИНА — НОВЫЙ ВЕК»

119049, Москва
ул. Шаболовка, 18, строение 1
Телефоны: (095) 236-85-26, 236-85-66
Факс: (095) 236-51-01

Торговый склад издательства:
Телефон/факс: (095) 278-14-13

E-mail: kristin@aha.ru
http://www.ikristina.ru

Monika Kellermann

KLASSIKER UND WEIN

Моника Келлерманн

ЕВРОПЕЙСКАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ КУХНЯ & ВИНО

Перевод с немецкого О. Степановой

Редактор **Н. Филиппова**
Технический редактор **О. Кистерская**
Корректор **Т. Романова**

Книга подготовлена к выпуску ООО «Виолантэ»

Лицензия ИД № 05266 от 04.07.2001 года

Издательство «Кристина — новый век»
119049, Москва, ул. Шаболовка, 18, строение 1

ISBN 5-902059-14-3 (русск.)
ISBN 3-8043-6120-X (нем.)

Augustus Verlag München 2001

Отпечатано в Венгрии